INSTALLATION INSTRUCTIONS AND
USE AND MAINTENANCE RECOMMENDATIONS
INDUCTION AND VITROCERAMIC HOBS

EINBAU-ANLEITUNG
UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
INDUKTIONSKOCHFELD

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET MAINTENANCE
PLANS DE TRAVAIL DE CUISSON PAR
INDUCTION ET VITROCÉRAMIQUES

INDUKCIÓS ÉS ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAPOS TÜZHELYEK
BESZERELÉSI, HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI
JAVASLATOKAT TARTALMAZÓ ÚTMUTATÓJA

TRX 645 - TRX 635 - IRX 645
IRX 635 - IQX 645 - IQX 635

barcelona
world race

teka

Contents / Inhalt / Table des matières / / Tartalomjegyzék

GB

Introduction **Page 6**
User Guide 14

Installation **15**
Positioning the hobs 15
Fixing the hob 16
Connecting the electricity 17

Technical information **18**
Dimensions and characteristics 18

Use and Maintenance **19**
Special requirements before first use 19
Touch Control Panel
User Instructions **19**
Locking the sensor buttons of the hob 21
Stop function 22
Double or triple circuit hotplates 22
Energy supplied according to the power level chosen 23
Cookware detection 23
Recovery function 23
Heat-up function 24
Keep warm function 25
Power function 25
Safety disconnection 26
Timer function 26
Using the clock as a countdown chronometer 27
Safety against overheating 27
Power surges 28
Suggestions and recommendations 28
Cleaning and care 29

If something doesn't work **32**

DE

Allgemeines **6**
Bedienungsanleitung 35

Einbau **36**
Einbauort 36
Verankerung 37
Netzanschluss 38

Technische Angaben **39**
Abmessungen und Eigenschaften 39

Bedienung und Pflege **40**
Maßnahmen vor Inbetriebnahme 40
Sensorbedienung **40**
Kindersicherung 42
Stopp-Funktion 43
Zwei- und Dreikreis-Kochzonen 44
Energieverbrauch 44
Topferkennung 44
Erinnerungsfunktion 45
Ankochautomatik 45
Warmhaltefunktion 46
Power-Funktion 47
Sicherheitsabschaltung 47
Zeitschaltung (Timer) 48
Stoppuhr 49
Überhitzungsschutz 49
Verhalten bei Überspannung 49
Hinweise und Empfehlungen 49
Reinigung und Pflege 50

Störungsbehebung **53**

FR

Présentation **6**
Guide d'utilisation 56

Installation **57**
Emplacement des plans de travail de cuisson 57
Ancrage du plan de travail de cuisson 58
Connexion électrique 59

Information technique **60**
Dimensions et caractéristiques 60

Utilisation et Maintenance **61**
Conditions particulières avant la mise en service 61
Instructions d'utilisation de la commande tactile **61**
Blocage des capteurs du plan de travail de cuisson 63
Fonction Stop 64
Plaques de double et triple circuit 64
Énergie fournie selon le niveau de puissance sélectionné 65
Détection des récipients 65
Fonction de Récupération 65
Force de cuisson 66
Fonction pour maintenir chaud un récipient 67
Fonction Power 67
Déconnexion de sécurité 68
Fonction minuterie 69
L'horloge comme chronomètre à rebours 69
Sécurité de surchauffes 70
Surtensions du réseau 70
Suggestions et recommandations 70
Nettoyage et conservation 71

Si quelque chose ne fonctionne pas **74**

HU

Termékismertető **6**
Használati útmutató 123

Beszerelés **124**
A főzőlap elhelyezése 124
A főzőlap rögzítése 125
Elektromos kapcsolások 126

Műszaki adatok **127**
Méretek és jellemzők 127

Használat és karbantartás **128**
Az üzembe helyezés előtti speciális feltételek 128
Utasítások az érintőgombos használathoz 128
- A főzőlap érzékelőinek a blokkolása 130
- Stop funkció 131
- Kétkörös és háromkörös főzőlap 131
- A kiválasztott teljesítményszint szerinti energiaellátás 132
- A főzőedények érzékelése 132
- Visszaállítási funkció 132
- Forralás 133
- A főzőedény melegen tartására szolgáló funkció 134
- Power funkció 134
- Biztonsági kikapcsolás 135
- Időzítő funkció 135
- Visszaszámláló időmérő óra 136
- Túlmelegedés gátlás 136
- Hálózati túlfeszültség 137

Ötletek és javaslatok 137
Tisztítás és tárolás 137

Ha valami nem működik **141**

Introduction / Allgemeines / Présentation / Termékismertető

GB

Notes about the cookware to be used with your induction hob.

The size of the base of the cookware to be used should be large enough to completely cover the cooking zone drawn on the glass.

Depending on the type of cookware (material and size), the induction zones may work with smaller cookware.

Please remember that in order to work, the induction elements need to be used with cookware that has a ferromagnetic base (material attracted by a magnet).

⚠ **Always use cookware with a flat, smooth base on the induction elements. Using cookware with a deformed, concave or curved base can lead to overheating that can damage the glass or the cookware.**

⚠ **Please take into account that the cookware that you use can greatly affect the how well the induction element works. You may find cookware on the market that, although marked as being suitable for induction hobs, does not work very well or is not easily recognised by the induction element due to the little amount or poor quality of the ferromagnetic material that the cookware has in its base.**

DE

Hinweise zum Kochgeschirr

Der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sollte die gesamte Fläche der auf der Glaskeramik gekennzeichneten Kochzone bedecken.

Dennoch kann ebenso Kochgeschirr kleineren Durchmessers verwendet werden, sofern Material und Größe des Geschirrs eine Magnetisierung erlauben.

Die Induktionszonen sind ausschließlich für Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden geeignet (magnetisierbares Material).

⚠ **Der Boden des Kochgeschirrs sollte glatt und vollkommen eben sein. Andernfalls können Geschirr und Glaskeramik durch Überhitzung beschädigt werden.**

⚠ **Die Leistung der Induktionskochzonen hängt wesentlich von der Art des verwendeten Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr für Induktionskochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet, jedoch ist dies keine Garantie dafür, dass das Geschirr vom Kochfeld erkannt wird oder dass die Leistung der Kochzonen effektiv ausgenutzt werden kann. Ausschlaggebend sind hier in jedem Fall Qualität und Menge des im Boden des Geschirrs verarbeiteten ferromagnetischen Materials.**

FR

Notes sur les récipients à utiliser sur votre plan de travail à induction.

Le récipient à employer doit avoir un fond dont la dimension de fond couvre complètement la zone de cuisson qui figure sur la vitre.

Selon le type de récipient (matériel et dimension), les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Il convient de tenir compte que les plaques à induction nécessitent pour fonctionner des récipients à fond ferromagnétique (matériau attiré par un aimant).

⚠ **Sur les plaques à induction, utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse. L'emploi de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager la vitre ou le propre récipient.**

⚠ **Il convient de tenir compte que le récipient que vous utilisez peut avoir une grande influence sur le rendement de toute plaque à induction. Il existe sur le marché des récipients qui, malgré le fait d'être signalé comme aptes pour l'induction, ont un rendement très faible ou des problèmes pour être reconnus par la plaque à induction, en raison de la légère quantité ou qualité du matériel ferromagnétique qu'a le fond du récipient.**

RU

HU

Az indukciós főzőlaphoz használandó edényekről.

A főzőedény aljának akkorának kell lennie, hogy tökéletesen befedje az üvegkerámia főzőlapjára rajzolt kört.

Az edény típusától függően (anyag és méret) az indukciós zónák kisebb edényekkel is m?ködhetnek.

Vegye figyelembe, hogy az indukciós főzőlapokhoz ferromagnézium tartalmú edényekre van szükség (olyan anyag, amit vonz a mágnes).

⚠ **Az indukciós főzőlapokhoz mindig egyenes és sima aljú edényeket használjon. Az eldeformálódott, homorú vagy domború aljú edények használata túlmelegedéshez vezethet, ami rongálhatja az üvegkerámia főzőlapot, és magát az edényt is.**

GR

⚠ **Vegye figyelembe, hogy az indukciós főzőlapok teljesítménye nagyban függhet az edény kiválasztásától. Léteznek olyan edények a piacon, amiket attól függetlenül, hogy úgy kerülnek forgalomba,mint az indukciós főzőlapokhoz megfelelő termékek, mégis kis teljesítményt nyújtanak, vagy az indukciós lap nehezen ismeri fel őket, ami annak tudható be, hogy az edény alján található ferromagnetikus anyag kis mennyiségű vagy gyenge minőségű.**

GB **Model IRX 645** RU

1 2,300 / 3,200* watt induction element
2 1,850 / 2,500* watt induction element
3 1,400 / 1,800* watt induction element
4 1,850 / 2,500* watt induction element
* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,200 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.
- Induction frequency: 20 to 60 kilohertz.

DE **Modell IRX 645**

1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200* W
2 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500* W
3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800* W GR
4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500* W
* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 200 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Induktionsfrequenz: 20 - 60 kHz

FR **Modèle IRX 645**

1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200* W
2 Plaque à induction de 1 850 / 2 500* W.
3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800* W HU
4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500* W.
* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 200 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.
- Fréquence induction : 20 à 60 Kilohertz.

GB **Model IRX 635**

1 2,400 / 3,200* watt induction element
2 1,400 / 1,800* watt induction element
3 2,300 / 3,200* watt induction element
* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 6,800 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.
- Induction frequency: 20 to 60 kilohertz.

DE **Modell IRX 635**

1 Induktionskochzone mit 2 400 / 3 200* W
2 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800* W
3 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200* W
* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 6 800 Watt
- Betriebsspannung: 230 Volt
- Frequenz: 50/60 Hz
- Induktionsfrequenz: 20 - 60 kHz

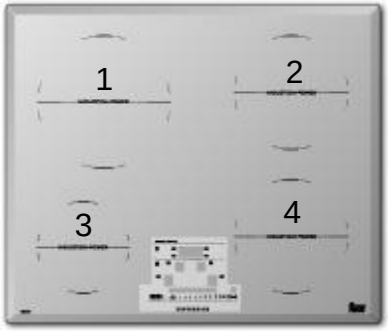
FR **Modèle IRX 635**

1 Plaque à induction de 2 400 / 3 200* W
2 Plaque à induction de 1 400 / 1 800* W
3 Plaque à induction de 2 300 / 3 200* W
* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 6 800 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.
- Fréquence induction : 20 à 60 Kilohertz.

RU

GR

HU



GB **Model IQX 645** RU

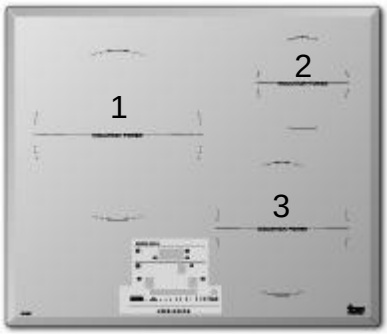
1 2,300 / 3,200* watt induction element
2 1,850 / 2,500* watt induction element
3 1,400 / 1,800* watt induction element
4 1,850 / 2,500* watt induction element
* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,200 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.
- Induction frequency: 20 to 60 kilohertz.

DE **Modell IQX 645**

1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200* W
2 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500* W
3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800* W GR
4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500* W
* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 200 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Induktionsfrequenz: 20 - 60 kHz

FR **Modèle IQX 645**

1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200* W
2 Plaque à induction de 1 850 / 2 500* W.
3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800* W HU
4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500* W.
* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 200 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.
- Fréquence induction : 20 à 60 Kilohertz.



GB **Model IQX 635**

RU

1 2,400 / 3,200* watt induction element
2 1,400 / 1,800* watt induction element
3 2,300 / 3,200* watt induction element
* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 6,800 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.
- Induction frequency: 20 to 60 kilohertz.

DE **Modell IQX 635**

1 Induktionskochzone mit 2 400 / 3 200* W
2 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800* W
3 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200* W
* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 6 800 Watt
- Betriebsspannung: 230 Volt
- Frequenz: 50/60 Hz
- Induktionsfrequenz: 20 - 60 kHz

GR

FR **Modèle IQX 635**

1 Plaque à induction de 2 400 / 3 200* W
2 Plaque à induction de 1 400 / 1 800* W
3 Plaque à induction de 2 300 / 3 200* W
* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 6 800 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.
- Fréquence induction : 20 à 60 Kilohertz.

HU

GB **Model TRX 635**

1 1,800 watt induction element
2 1,050/1,950/2,700 watt induction element
3 1,200 watt induction element
- Residual heat indicator (H).
- Maximum power: 5,700 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

DE **Modell TRX 635**

1 Blitzkochzone 1 800 W
2 Blitzkochzone 1 050/1 950/2 700 W
3 Blitzkochzone 1 200 W
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Leistung: 5 700 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

FR **Modèle TRX 635**

1 Plaque radiante de 1 800 W.
2 Plaque radiante de 1 050/1 950/2 700 W.
3 Plaque radiante de 1 200 W
- Indicateur de chaleur résiduelle (H).
- Puissance maximum : 5 700 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

RU

GR

HU

GB **Model TRX 645**

1 1,400/2,000 watt induction element
2 1,800 watt induction element
3 1,200 watt induction element
4 1,200 watt induction element
- Residual heat indicator (H).
- Maximum power: 6,200 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

DE **Modell TRX 645**

1 Blitzkochzone 1 400/2 000 W
2 Blitzkochzone 1 800 W
3 Blitzkochzone 1 200 W
4 Blitzkochzone 1 200 W
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Leistung: 6 200 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

FR **Modèle TRX 645**

1 Plaque radiante de 1 400/2 000 W.
2 Plaque radiante de 1 800 W.
3 Plaque radiante de 1 200 W.
4 Plaque radiante de 1 200 W.
- Indicateur de chaleur résiduelle (H).
- Puissance maximum : 6 200 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

RU

GR

HU

Guide to Using the Instructions Booklet

Dear Customer,

We are delighted that you have put your trust in us.

We are confident that the new hob that you have purchased will fully satisfy your needs.

This modern, functional and practical model has been manufactured using top-quality materials that have undergone strict quality controls throughout the manufacturing process.

Before installing and using it, please read this Manual carefully and follow the instructions closely; this will guarantee better results when using the appliance.

Keep this Instruction Manual in a safe place so that you can refer to it easily and thus abide by the Guarantee conditions.

In order to benefit from this Guarantee, it is essential that you submit the purchase receipt together with the Guarantee certificate.

You should keep the Guarantee Certificate or, where relevant, the technical datasheet, together with the Instruction Manual for the duration of the useful life of the appliance. It has important technical information about the appliance.

Safety Instructions

Before first use, you should carefully read the installation and connection instructions.

These hob models may be installed in the same kitchen furniture units as TEKA brand ovens.

For your safety, installation should be carried out by an authorised technician and should comply with existing installation standards. Likewise, any internal work on the hob should only be done by TEKA's technical staff, including the change of the flexible supply cable of the appliance.

Attention:

When the heating elements are being used or have recently been used, some areas will be hot and can burn. Children should be kept well away.

If the glass ceramic breaks or cracks, the hob should immediately be disconnected from the electric current in order to avoid the risk of electric shock.

Do not leave any objects on the cooking zones of your hob while it is not in use. Prevent possible fire risks.

Metallic objects such as knives, forks, spoons or lids should not be placed on the hob surface.

If you are frying oil, keep an eye on the cooking as the induction hobs heat up very quickly and they could ignite.

Never try to put out the flame with water! Use a lid, a plate or similar device to cover the recipient and mitigate the flame.

Installation

INSTALLATION AND SETUP SHOULD BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED TECHNICIAN ACCORDING TO CURRENT INSTALLATION STANDARDS.

Positioning the hobs

To install these models, an opening with the dimensions shown in figure 1 should be cut into the unit's worktop.

The system for fixing the hob is intended for use with kitchen units with a thickness of 20, 30 and 40 mm.

The minimum distance between the surface of the hob and the lower part of the kitchen unit or the hood located above the hob should be 650 mm. If the hood's installation instructions recommend that the gap is greater than this, you should follow this advice.

The unit where the hob and oven will be located should be suitably fixed.

INSTALLATION WITH A CUTLERY DRAWER OR LOW CUPBOARD

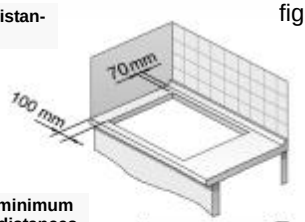
If you wish to have a cupboard or cutlery drawer beneath the hob, you should install a separation board between them. The board should be installed 20 mm below the bottom of the hob and an empty space of at least 20 mm should be left at the back of the cupboard (fig. 1).

This will prevent accidental contact with the hot surface of the body of the vitroceramic plates underneath the appliance. (Fig. 1)

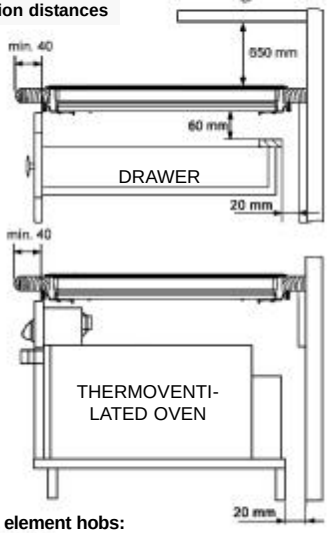
⚠ **Make sure that you do not keep objects in the drawer that could obstruct the fans of the hob or materials that may be flammable.**

fig. 1

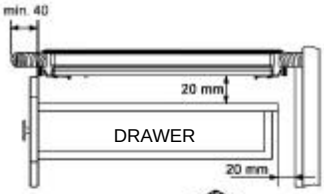
Minimum distance to walls



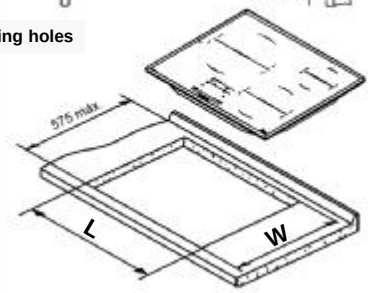
Important: minimum ventilation distances



Radiant element hobs:



Fitting holes



The dimensions **L** and **W** are in the table "Dimensions and characteristics" in the Technical Information section.

INSTALLATION WITH A THERMOVENTILATED OVEN UNDER THE HOB

The oven should be installed according to the corresponding manual.

If installing over a thermoventilated oven, please remember that this hob has been certified to work only with TEKA brand ovens.

An opening of 20 mm should be made in the back part of the kitchen unit so that cold air is able to enter (see figure 1).

⚠ **It is advisable not to use the induction hob during the pyrolitic cleaning function in the case of the pyrolitic ovens, due to the high temperature reached by this appliance.**

⚠ **When hobs are handled before being installed, care should be taken in case there is any protruding part or sharp edge which could cause injury.**

⚠ **When installing units or appliances above the hob, the hob should be protected by a board so that the glass cannot be damaged by accidental blows or heavy weight.**

⚠ **The glues used in manufacturing the kitchen unit and on the decorative laminates and on the laminates that are part of the worktop surface should be made to tolerate temperatures of up to 100ºC.**

⚠ **TEKA does not assume any responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.**

PLEASE REMEMBER THAT THE GUARANTEE DOES NOT COVER THE GLASS IF IT SUFFERS A VIOLENT BLOW OR IF IT IS USED IMPROPERLY.

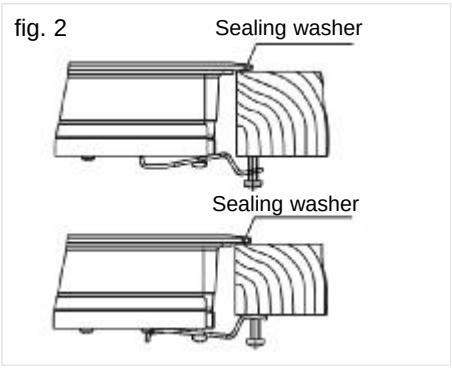
Fixing the hob

When the gap has been properly sized, the gasket should be put on the lower side of the glass. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its position, the glass could break when trying to detach it.**

To fasten the cooking top to the kitchen unit, use four clips fastened to the existing openings in the lower part of the body (two in front and two in back). There are two possible ways to position the clips, as can be seen in figure 2.

Depending on the thickness of the worktop, it is possible to use the self-tapping screws that are provided as a fastening accessory by putting them into the clip's round hole. This hole will be threaded as the screw is inserted into it. This should be done before fixing the clip to the worktop.

fig. 2



Connecting the electricity

The electric connection is made using an omnipolar switch or plug, where accessible, that is suitable for the intensity to be tolerated and that has a minimum gap of 3

mm between its contacts. This will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the hob.

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

If the flexible supply cable fitted to the appliance ever needs to be changed, it should be replaced by TEKA's official technical service.

The input cable should not be in contact either with the body of the hob or with the body of the oven, if the oven is installed in the same unit.

Technical Information

Technical data

Class 3 Hob.

Dimensions and characteristics

Models	IRX 645 IQX 645	IRX 635 IQX 635	TRX 645	TRX 635
Dimensions of the hob				
Height (mm)	56	56	56	56
Length (mm)	600	600	600	600
Width (mm)	510	510	510	510
Dimensions for positioning in the kitchen unit				
Length (mm) (L)	560	560	560	560
Width (mm) (W)	490	490	490	490
Depth (mm)	50	50	61	61
Configuration				
Induction Element 2,300 / 3,200* W	1	1		
Induction Element 1,400 / 1,800* W	1	1		
Induction Element 1,850 / 2,500* W	2			
Induction Element 2,400 / 3,200* W		1		
Radiant Element 1,400 / 2,000 W			1	
Radiant Element 1,050 / 1,950 / 2,700 W				1
Radiant Element 1,800 W			1	1
Radiant Element 1,200 W			2	1
Electrical data				
Nominal power (W) Maximum for 230 V	7.200	6.800	6.200	5.700
Power supply voltage (V)	230	230	230	230
Frequency (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Power of the induction elements with the Power function activated.

Use and Maintenance

Special requirements before first use

Before connecting the hob to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches what is shown on the hob's rating plate, which is located on the lower part of the hob, and on the guarantee or, where appropriate, the technical data sheet supplied, which should be kept together with this manual during the useful life of this appliance.

⚠ **The appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities. It should also not be used by people that do not have experience handling the appliance or who do not have knowledge of the appliance, unless they are supervised by a person who is in charge of their safety.**

⚠ **Children should not be allowed to play with the appliance.**

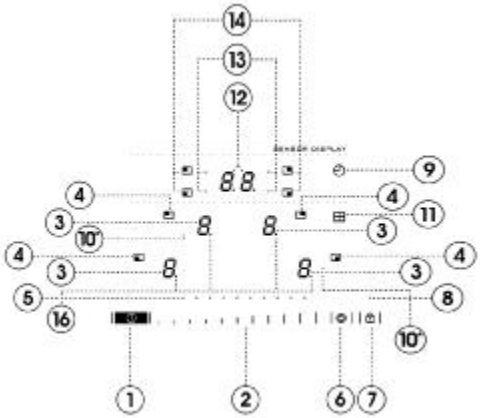
⚠ **This appliance is not designed to work through an external timer (not incorporated into the appliance itself) or a separate remote control system.**

Touch control panel user instructions

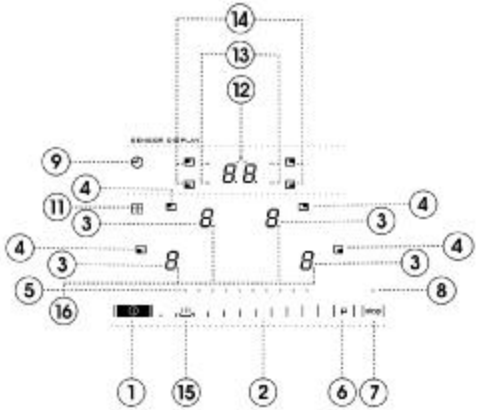
CONTROL PANEL ELEMENTS (see fig. 3 and 4)

1 On/off sensor button.
2 Slider cursor to choose the power/time.
3 Sensor to select a hotplate and power indicators.
4 Indicators of the heating element.
5 Power lights of the Slider cursor.
6 Power Function sensor button **(models IRX... and IQX...)** or Double/Triple Ring Function **(models TRX...)**.

Models TRX... fig. 3



Models IRX... and IQX... fig. 4



7 Stop Function sensor button **(models IRX... and IQX...)** or Lock Function **(models TRX...)**.
8 Stop Function Activated indicator **(models IRX... and IQX...)** or Lock Function indicator **(models TRX...)**.
9 Indicator symbol of the clock sensors zone.
10 Indicator light of the Double/Triple Ring **(models TRX...)**.

11 Indicator symbol of the clock sensors zone.
12 Indicator of selected time (clock).
13 Indicator light of the induction element with timer.
14 Indicator symbol of the induction element with timer.
15 Keep Warm Function sensor button **(models IRX... and IQX...)**.
16 Decimal point in power indicators.
- Shines (on): Chosen induction element (ready to be used).
- Doesn't shine (off): Induction element locked (cannot be used).

NOTE: * Only visible when appliance is operating.

Actions are carried out using the sensor buttons marked on the control panel.

It is not necessary put pressure on the glass; by simply touching the sensor button with your finger you will activate the desired function.

The touch cursor can be used to adjust the power levels (1-9) and to choose the time (1-99) by sliding your finger over it. By sliding your finger to the right, the value will increase, while sliding it to the left will cause the value to decrease.

It is also possible to directly select the desired value by touching the area of the touch cursor with your finger.

Each action is confirmed with a beep.

TURNING ON THE APPLIANCE

1 Touch the on sensor button (1) for at least one second.

The touch control panel is activated and a 0 appears on all the power indicators (3). The decimal point (16) flashes to indicate that no cooking zone has been selected at that time. If a cooking zone is hot, the corresponding indicator will show an H and a 0 alternately.

In IRX... and IQX... models, if the Lock Function is activated, the indicators in the cooking zones will have an L. If there is a residual heat on the cooking zones, the corresponding indicator will have an L and an H alternately.

The next action must be taken within 20 seconds; otherwise, the touch control panel will automatically turn off. If you have chosen a heating element at a power level of 0 and you don't change the value, the heating element will no longer be selected after 10 seconds.

When the touch control panel is activated, it can be disconnected at any time by touching sensor (1), even if it has been locked (see the section "Locking the sensor buttons of the hob"). Sensor button (1) is always able to disconnect the touch control panel.

ACTIVATING THE HEATING ELEMENTS

Once the touch control panel has been activated by using sensor button (1), you can turn on the chosen heating elements.

1 Choose the heating element by using the corresponding indicator (3), i.e. by using your finger to touch the digit. If the heating element is hot, the corresponding indicator will go from showing H to level 0.

2 Use the slider cursor to choose the power level, from between 0 and 9. By doing so, the heating element will remain activated.

Whenever the heating element is selected, i.e. with the decimal point on, it is possible to change its power level. If, after 10 seconds you have not chosen any operation, the heating element will no longer be selected.

TURNING OFF A HEATING ELEMENT

The heating element may be turned off by decreasing its power level to 0.

When a heating element is turned off, an H will appear in the corresponding power indicator instead, if the glass surface is hot in the corresponding cooking zone, which means that there is a risk of burns. When the temperature has decreased, the indicator will turn off (if the hob is disconnected) or, if the hob is connected, the indicator will have a 0.

TURNING OFF ALL OF THE HEATING ELEMENTS

It is possible to disconnect all of the heating elements at the same time by suing the on/off sensor button (1). All of the indicators of the heating elements will turn off.

The power of the heating elements can be adjusted to nine different levels.

Locking the sensor buttons of the hob

LOCK FUNCTION (models TRX...)

You can use the Lock Function to lock the rest of the sensor buttons, except the on/off sensor button (1), in order to prevent the unit from being tampered with. This is a useful safety function when there are children in the home.

To activate this function, touch the sensor button (7) for at least two seconds. Afterwards, the indicator light (8) will go on to indicate that the control panel is locked. To deactivate the function, just touch the sensor button (7) again.

If you turn off the appliance using the on/off sensor button (1), at the same time that the lock is activated, the appliance will continue to be locked the next time it is turned on.

SAFETY FUNCTION (Models IRX... and IQX...)

The safety function can be activated after connecting the hob as long as no heating element is currently functioning and no timer is selected.

To do so, follow the following steps:

1 Touch the Power sensor button (6) and the sensor button of the front right heating element (3) at the same time.

2 Immediately afterward, touch the sensor button of the front right heating element (3) again.

An L (from the work Locked) will appear in the indicators; although, the indicators may also show an H if they are still hot.

This should be done within 10 seconds without touching another sensor button other than those indicated during this time; otherwise, the lock function will not be activated.

The control panel will remain locked, even after the control panel has been disconnected using the on/off sensor button (1) or when restarting after there has been a power cut, as long as the user does not unlock it.

Unlocking to cook

To unlock the control and use the appliance, follow these steps:

1 Touch the Power sensor button P (6) and the sensor button of the front right heating element (3) at the same time.

The L will disappear from the indicators and a 0 with a flashing decimal point (11) will appear, or an H will appear if the corresponding heating element is hot, and the hob will be ready to be used for cooking. When the control panel is disconnected using the on/off sensor button (1), the safety function will reactive and will appear again the next time the touch control panel is activated.

Cancelling the safety function

The safety function can be deactivated permanently by following these steps:

1 Touch the Power sensor button P (6) and the sensor button of the front right heating element (3) at the same time.

2 Immediately afterward, touch the Power sensor button P (6).

For the operation to be carried out, no other sensor button should be touched in the following 10 seconds. If the operation is not carried out correctly, the touch control panel will remain locked and will turn off after 20 seconds.

When the on/off sensor (1), is used to reactivate the control panel after cancelling the safety function, the hob will be ready to be used for cooking.

Stop Function (models IRX... and IQX...)

By using this function, it is possible to make a pause during the cooking process. If the timer function is also activated, it will also be paused.

Activating the Stop function

1 The cookware is located on the cooking zones, which are working at a certain level.

2 Touch the Stop sensor button stop (7) for one second. The function will be paused.

The symbol II will appear in the indicators of the heating elements, and the error messages, residual heat, fast heat-up or lack of cookware indicators, will also disappear until the function has been deactivated.

Deactivating the Stop function

1 Touch the Stop sensor button stop (7) and then touch any other sensor button within 10 seconds.

The heating element will go back to how it was before the Stop function was activated.

The second sensor button must be touched within 10 seconds; otherwise, the hob will disconnect. If cooking has not been restarted 10 minutes after the pause, the appliance will turn off.

Double or Triple Circuit hotplates (models TRX...)

Double and triple circuit heating elements make it possible to use the inner ring or, also, the outer ring(s), depending on the

size of the cookware.

CONNECTING / TURNING ON THE DOUBLE AND TRIPLE CIRCUIT HEATING ELEMENTS

1 Choose the desired power level (from 1 to 9) using the cursor.

2 Touch the double ring sensor button (6) to activate the second circuit. Indicator light (10) will turn on, which indicates that the outer ring is activated.

3 In model TRX 635, if you want to activate the third ring after turning the second ring on, the touch sensor button (6) again. After doing so, the second indicator light will turn on.

DISCONNECTING / TURNING OFF THE DOUBLE CIRCUIT

1 Touch the double ring sensor button (6). The indicator light (10) will turn off and the outer ring will be disconnected.

DISCONNECTING / TURNING OFF THE TRIPLE CIRCUIT (MODEL TRX 635)

1 Touch the sensor button (6). The second indicator light (10) will turn off and the third ring will be disconnected.

2 Touch the sensor button (6) again. The first indicator light (10) and the second ring will be disconnected. Only the first circuit will be activated.

Energy supplied according to the power level chosen

Please remember that the heating elements adjust the energy supplied according to the size and type (material) of the cookware being used. Smaller cookware will receive less energy than larger cookware.

Cookware detection (models IRX… and IQX...)

The induction cooking zones have an incorporated cookware detector. This will prevent the heating element from working if there is no cookware placed on it or if the cookware is inadequate.

The power indicator will show the symbol meaning that "there is no cookware" U if no cookware is detected when the zone is on or if the cookware is inadequate.

If the cookware is taken off of the cooking zone while the zone is functioning, the heating element will automatically stop supplying energy and the "there is no cookware" U symbol will go on. When the cookware is once again placed on the cooking zone, energy will once again be supplied at the power level that was chosen.

The cookware detection time is 10 minutes. If no cookware is placed on the zone during this time, or if the cookware is inadequate, the cooking zone will deactivate. The power indicator will show the symbol "there is no cookware" or 0.

After use, disconnect the cooking zone by using the touch control panel. Otherwise, an undesired operation could occur in the cooking zone if a piece of cookware is accidentally placed on the cooking zone during the following 10 minutes. Avoid possible accidents!

Recovery Function (models IRX… and IQX...)

If the touch control panel has been turned off by mistake, the Recovery Function makes it possible to quickly recover all of

the settings made. These settings include the power levels, the timer of the heating elements, as well as the Power and Heat-Up functions.

After having disconnected the control panel using the on/off sensor button (1), you will have six seconds to turn on the hob again. After doing so, to recover the settings lost, touch the Stop sensor button (6) before another six seconds pass.

This function will only work if at least one heating element is active, regardless of the Lock function.

The activation of the Recovery Function will be confirmed by a beep.

Heat-up function (Automatic start of cooking)

This function will help you when cooking, since it is not necessary to be there at the same time. The touch control panel pre-programmes the chosen heating element to the maximum power level and then lowers it to the desired power level, chosen by you, after a certain amount of time. (See table 1)

Table 1

Level selected	Duration of Heat-Up (in seconds)
0	0
1	48
2	144
3	228
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	- - -

TURNING ON THE FAST HEAT-UP FUNCTION

1 Use the corresponding indicator (3) to activate the desired heating element.

2 Using the Slider cursor (2), slide your finger up to power level 9 and then touch the sensor button corresponding to level 9 again. A flashing A will appear in the indicator.

The power level decreases to the desired continuous power level (for example, 6) within the 15 seconds following the activation of the fast heat-up function by means of the slider cursor (2). The indicator will flash alternately between 6 and A.

Example:

You want to cook at power level 6 on an induction element and you want to quickly heat up the contents of the cookware at the beginning.

Choose power 9, touch the slider cursor (2) and an A will appear, then use the slide cursor (2) to lower the power level to 6. The system will keep the heating element at power level 9 (maximum) for 120 seconds, flashing alternately between 6 and A; after that time, the system will automatically lower the power level to 6.

MODIFYING THE POWER LEVEL DURING THE FAST HEAT-UP

1 The chosen heating element must be activated. The corresponding decimal point must be on (16).

2 Change the power level using slider cursor (2).

When increasing the power level using the slider cursor (2), the system takes into

account the time passed up until that point.

Example:

You are cooking on a heating element and you have chosen power level 1 (48 seconds of fast heat-up) and after 30 seconds you change to power level 4 (312 seconds). The remaining automatic boost time will be 282 seconds (312 seconds minus 30 seconds).

The fast heat-up function will stop if the cookware is taken off the heating element. If the cookware is once again placed on the heating element (10 minutes), the fast heat-up function will restart where it left off.

It is not possible to activate the fast heat-up function on the heating elements if the Power function is activated.

DISCONNECTING THE FAST HEAT-UP FUNCTION

Once 10 seconds have passed after the fast heat-up function has been activated:

1 Choose the heating element. The corresponding decimal point must be on (16).

2 Touch the slider cursor (2) to a lower level.

The fast heat-up function will be automatically deactivated and the heating element will stay on at a constant power level.

Keep warm function (models IRX… and IQX...)

By using this function, it is possible to keep the food warm that is inside cookware placed on a cooking zone.

1 There is cookware on one of the heating elements at a previously chosen power level.

2 Touch the sensor (15) and the U symbol will appear in the indicator.

To disconnect this function, just change the power levels after selecting the heating element. This function has a maximum operation time after which the hob will turn disconnect.

Power Function (only models IRX… and IQX...)

It is possible to concentrate additional power in the induction cooking zones (see values indicated with an * in the Introduction section) by using the Power function.

1 Choose the desired cooking zone by using the corresponding sensor button (3).

2 Touch the Power sensor button (6). The power level indicator will show the symbol P.

The Power function has a maximum duration of 10 minutes. After this time, the power level will automatically adjust to power level 9.

Each side of the cooker has an induction generator that works with a maximum power of 3,600 watts. Therefore, the Power function cannot be used at the same time on two induction elements that are on the same side. In other words, if the Power function is activated on an induction element on the left side, the Power function can only be activated on another induction element that is on the right side.

Once the Power function has been activated on one induction element, the other

induction element on the same side may use the remaining power, up to a total of 3,600 watts. If its power level is too high, the touch control panel will automatically decrease it.

Afterward, the induction element will continue operating at power level 9. The function may also disconnect automatically if the cooking zone temperature is very high.

If the cookware is taken off of the cooking zone while the Power concentration function is activated, the function will remain active and the time will continue to pass.

The Power function can also be activated without placing cookware on the cooking zone, but the cooking element will not supply energy until cookware has been placed on the cooking zone.

Safety disconnection

MAXIMUM OPERATION TIME

If one or various heating elements are accidentally left on, they will be disconnected automatically after a certain amount of time has passed after the last action using the element. (See table 2)

Table 2

Power level selected	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	10 minutes, readjusts to 9

When the "safety disconnection" has occurred, the residual heat indicator H of the corresponding heating element will appear in the power indicator if there is a risk of burn. Otherwise, a 0 will be shown.

SAFETY IN CASE OF COVERED SENSOR BUTTONS

The touch control panel has a function that makes it so the appliance automatically detects when there is an object (cookware, rag or spilled liquids) covering the panel sensor buttons. This makes it possible to prevent the object from activating or deactivating a heating element without you realising it.

When the touch control panel disconnects the appliance for safety reasons, it begins to beep and it shows an error message until the object covering the control panel is removed.

If the touch control panel is in stand-by mode, it will not detect the presence of an object on it; nonetheless, to be able to activate the control panel, it is necessary to remove the object on the control panel beforehand.

Timer function

This feature enables you to do your cooking while you yourself are not present: the timed heating element will turn off automatically when the time you have chosen elapses.

Around the indicator of the chosen time there are four or three indicator lights (13) that indicate which of the heating elements is timed. For example, if you time the upper left heating element, the light over the indicator will turn on, on the left.

If the timer is not being used with any of

the heating elements, the clock can be used as a chronometer that counts backwards (see section "Using the clock as a countdown chronometer").

In these models, you can use the clock as a chronometer for periods of time from 1 to 99 minutes and as a timer for heating elements for periods of time from 1 to 99 minutes. All of the cooking zones can be programmed independently and at the same time.

Setting the timer for one hotplate

Follow these steps to time a heating element:

1 Choose the heating element and select the power level by using the *slider* cursor (2).

2 Touch the time indicator (12) by using your finger to touch the digit.

3 Next, the digit on the right, corresponding to the units, will indicate with a dash that it can be edited. Use the slider cursor to choose the value between 1 and 9.

The value can be changed before 10 seconds has elapsed.

4 Afterward, the digit on the right, corresponding to the tens, will indicate with a dash that it can be edited. Use the slider cursor to choose the value between 1 and 9.

After 10 seconds have elapsed, the timer will begin counting down.

The clock will emit a series of beeps for two minutes once the chosen time has passed. Press any sensor button to stop the beeps.

Disconnecting the timer

If you want to stop the timer before the programmed time has elapsed, you can do so by setting the value at 0, i.e. directly touching the value 0 on the slider cursor.

Using the clock as a countdown chronometer

The clock can be used as a chronometer. A beep will be heard once the chosen time has elapsed. It is only possible to use the clock as a chronometer immediately after turning on the cooker using the on/off sensor button ⏻ (1) when all of the power indicators of the heating elements (3) are at 0.

To use the chronometer, follow the steps described in the previous section. The rest of the indicators will turn off after the values have been entered into the clock.

In addition, the chronometer function can be disconnected by touching the on/off sensor button ⏻ (1).

Safety against overheating (models IRX… and IQX...)

The induction zones are protected against overheating of the electronic system, which could damage it.

The induction generator has three mechanisms that activate if the temperature is too high in order to protect the electronic components.

- Activation of the internal fan to cool the electronic zone.
- Regulation of the power level assigned to the cooking zone.
- Turning off of the corresponding cooking zone.

The internal fan activates and deactivates automatically depending on the temperature of the electronic system. Therefore, if the fan is on and you turn off the cooker, the fan may continue working for several minutes in order to cool the electronic system.

If a cooking zone is turned off due to a temperature that is too high, the zone will reactivate at the chosen power level once the electronic system has cooled.

Power surges

⚠ **The touch control panel can withstand certain variations in the supply voltage admissible in the power mains. Abnormally high power surges can lead to a failure in the control system (like with any electronic device).**

Suggestions and recommendations

To get the best use out of your hob, you should follow the following suggestions and recommendations:

* Use cookware with a totally flat base; the greater the surface contact between the cookware base and the glass, the greater the heat transmission will be. In order to prevent denting the bases of the cookware, recommend using cookware with thick bases. Figure 5 shows how cookware that is dented or concave has a smaller contact surface.

fig. 5

* On radiant heating elements, it is not recommendable to use cookware with a diameter that is less than the diameter of the drawing of the cooking zone, since energy emitted outside of the cookware will be wasted.
* Make sure that cookware is well-centred on the drawings that indicate the heating zone.
* Dry the bases of cookware before placing them on the vitroceramic hob.
* Do not leave any plastic object or utensil or any aluminium foil lying on the vitroceramic hob.
* Do not drag over the glass cookware with corners or edges that could damage the glass.
* Do not use the radiant heating elements without cookware placed on the zone that is turned on.
* Do not cook using plastic cookware.
* Cookware should be made with heat-resistant material so that it does not melt on the glass.
* The glass will withstand bangs from large cookware that does not have sharp edges. Please be careful with impacts from small, sharp utensils.
* Please be careful not to let sugar or products containing sugar fall on the glass, since they may react with the glass when the glass is hot and damage the surface.

If you cannot turn off the heating element due to an overflow of creams, soups or similar foods, use a wet rag to remove the food from the touch control panel and keep the rag on the on/off sensor button so that the touch control panel turns off.

⚠ **The induction generator complies with all current European standards. Nonetheless, we recommend that people with heart devices, with such as artificial pacemakers, consult with their**

doctor or, if in doubt, refrain from using the induction zones.

Cleaning and care

To maintain the vitroceramic hob in good condition, it should be cleaned with suitable products and instruments. The vitroceramic hob should be cleaned each time it is used, when it is either lukewarm or cool. This makes cleaning easier and prevents dirt from accumulating through repeated use.

Never use aggressive cleaning products or products that can scratch the surfaces (the table below shows various common products that may be used). The hob should also not be cleaned using steam-based appliances.

CLEANING AND CARING FOR THE GLASS

The degree of soiling should be taken into account when cleaning the glass, and the instruments and products used should vary depending on how dirty it is.

Light soiling

Light, non-sticky, soiling can be cleaned with a damp cloth and a mild detergent or warm, soapy water.

Heavy soiling

Serious spots and grease should be cleaned using a cleaning agent especially made for vitroceramic hobs (for example, Vitroclen) following the manufacturer's instructions.

Sticky stains that have been burned in can be removed by using a scraper with a razor blade.

Rainbow colouring: caused by cookware that has dry bits of grease on its base or when grease gets between the glass and the cookware while cooking. It can be removed from the surface of the glass using a nickel scouring pad with water or with a special vitroceramic cleaner (for example, Vitroclen).

Plastic objects, sugar or food with a high sugar content that are melted onto the hob should be removed immediately while hot

RECOMMENDED CLEANING PRODUCTS

Product	Should it be used to clean...	
	...the glass?	**...the surround?**
Soft and liquid detergents	YES	YES
Aggressive or powder detergents	**NO**	**NO**
Special glass ceramic cleaning agents (e.g. Vitroclen)	YES	YES
Grease-removing sprays (ovens, etc.)	**NO**	**NO**
Soft cloths	YES	YES
Kitchen towels	YES	YES
Kitchen cloths	YES	YES
Nickel scourers (never use dry)	YES	**NO**
Steel scourers	**NO**	**NO**
Hard synthetic scourers (green)	**NO**	**NO**
Soft synthetic scourers (blue)	YES	YES
Glass scrapers	YES	**NO**
Liquid polish for domestic appliances and/or glass	YES	YES

by using a scraper.

When the colour of the glass changes

This does not affect the effectiveness or stability of the hob and is generally caused by inadequate cleaning or by poor-quality cookware.

Metallic sheens are caused by metal cookware sliding over the glass. They can be removed by thorough cleaning with a special, vitroceramic cleaning agent (for example, Vitroclen), although it may be that the cleaning needs to be repeated more than once.

Worn trim is the result of using abrasive cleaning products or cookware with uneven bases which wear down the serigraphy.

Attention:

⚠ **Take great care when using the glass scraper. The blade can cause injury!**

⚠ **If the scraper is used inappropriately, the blade can break and a fragment can become incrusted between the lateral trim and the glass. If this happens, do not try and remove the fragments with your hands; carefully use tweezers or a knife with a sharp tip. (See fig. 6)**

⚠ **Only use the blade on the vitroceramic surface. Make sure that the body of the scraper does not come into contact with the glass, since this could scratch the vitroceramic glass.**

fig. 6

⚠ **Only use blades that are in perfect conditions. Replace the blade immediately when it shows any signs of wear.**

⚠ **After using the scraper, pull in and protect the blade. (See fig. 7)**

fig. 7 Using the scraper

Protected blade Unprotected blade

⚠ **Cookware may become stuck to the glass if something has melted between the base of the cookware and the glass. Do not attempt to unstick the cookware when it is cold - you could break the glass ceramic.**

⚠ **Do not stand or lean on the glass. It could break and cause injury. Do not keep any objects on the glass.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserves the right to alter its manuals in any way it deems necessary or useful while not altering their basic characteristics.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could occur if this product is not handled correctly. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

If something doesn't work

Before calling the Technical Service, please check the following possible causes and solutions:

Problem	Possible cause	Solution
FOR ALL MODELS:		
The cooker doesn't work		
	The power cable is not connected.	Connect the cable to the mains.
	The voltage does not reach the plug.	Check and repair the power mains.
The cookware sticks to the glass		
	Something has melted between the cookware and the glass.	Set the heating element at full power and try to unstuck it.
	Cookware with abrasive bases.	Check the bases of the cookware and don't slide them across the glass.
Message ER21 on the control panel and subsequent disconnection		
	If the temperature of the control electronics gets too high while cooking, it will disconnect to prevent damage. Excess temperature problems during cooking only occur in extreme situations (an extended period of time cooking at maximum power).	Let the hob cool down for a few minutes. If the problem persists, check that installation was performed in compliance with the instructions in this manual.
Message U400 and beeping sound		
	Power surges in the power mains.	Contact your electricity company.
Message ER21 on the control panel and beeping sound. Disconnection of the control panel.		
	There is some object or liquid on the touch control panel.	Remove the object or liquid covering the touch control panel.

Problem	Possible cause	Solution
FOR MODELS IRX... AND IQX...		
The induction zones don't get hot		
	The cookware is inadequate (it doesn't have a ferromagnetic base or it is too small).	Make sure that the base of the cookware is attracted by a magnet or use larger cookware.
The touch control panel doesn't go on or, if it's on, it doesn't respond		
	No heating element has been chosen.	Make sure to choose a heating element using the element.
	The sensors are wet and/or your fingers are wet.	Keep the surface of the touch control panel and/or your fingers dry and clean.
	The lock is activated.	Deactivate the lock.
The sound of a fan can be heard when cooking and the sound continues after the cooker has been turned off.		
	The induction zones have a fan that cools the electronic system.	The fan only works when the temperature of the electronic system is high; when the temperature decreases, the fan turns off automatically regardless of whether or not the cooker is activated.
When frying or cooking stew, it seems as though the energy of the induction zones decreases ("the induction element heats less")		
	If the temperature of the glass or of the electronic system becomes too high while cooking, an auto-protection system will begin working which regulates the power of the heating elements so that the temperature does not continue increasing.	Excess temperature problems during cooking only occur in extreme situations (an extended period of time cooking at maximum power) or when installation is inadequate. Verify that installation has been done in accordance with the indications in the instructions manual.
I hear whistle-like sounds when two or more induction zones are activated at high power levels		
	There is a coupling of energy between the different induction zones.	It is not a defect. Try changing the chosen power levels.

Problem	Possible cause	Solution
When cooking at a level below 9, there are fluctuations in the power		
	The induction generator of the cooker turns on and off alternately in order to keep the chosen cooking level.	This is not a defect.
There is an L in the indicators and the touch control panel does not respond		
	The control panel is locked.	Follow the instructions in the manual on how to unlock the control panel.
A heating element goes off and the message E2 appears		
	The glass is too hot.	Remove the cookware and let the glass cool down.
There is a buzzing sound at the beginning of cooking in the induction zones		
	Cookware is not thick enough or it is not one piece. The buzzing is caused by the transmission of energy directly to the base of the cookware.	This buzzing is not a defect. However, if you want to prevent it, slightly reduce the chosen power level or use cookware with a thicker base and/or that is one piece.

Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben!

Wir sind überzeugt davon, dass dieses TEKA-Gerät Ihren Ansprüchen in vollem Umfang gerecht wird.

TEKA-Kochfelder zeichnen sich vor allem durch ihr modernes Design, ihre Funktionalität und ihre hohe Praxistauglichkeit aus und sind aus erstklassigen Werkstoffen gefertigt, welche über alle Etappen des Herstellungsprozesses einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen werden.

Um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten, möchten wir Sie bitten, diese Bedienungsanleitung vor dem Einbau Ihres TEKA-Kochfelds aufmerksam durchzulesen und die in ihr enthaltenen Hinweise genau zu befolgen.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung gut auf, damit Sie sie im Garantiefalle einsehen können.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen müssen der Kaufbeleg und der Garantieschein vorgelegt werden.

Bitte bewahren Sie den Garantieschein oder ggf. das Merkblatt zu den technischen Daten während der gesamten Lebensdauer Ihres TEKA-Geräts zusammen mit der Bedienungsanleitung auf, denn diese Unterlagen enthalten wichtige technische Angaben.

Safety Instructions

Bitte lesen Sie vor der erstmaligen Inbetriebnahme die Anweisungen zu Einbau und Netzanschluss aufmerksam durch.

Ihr TEKA-Kochfeld lässt sich problemlos in für TEKA-Herde geeignete Möbelmodule einbauen.

Aus Sicherheitsgründen darf der Einbau ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften durchgeführt werden. Ebenso dürfen Arbeiten am Geräteinneren ausschließlich durch Personal des TEKA-Kundendienstes durchgeführt werden. Gleiches gilt für den Austausch des Netzkabels.

Achtung:

Während oder unmittelbar nach Betrieb des Kochfelds können die beanspruchten Kochzonen noch heiß sein, sodass Verbrennungsgefahr besteht. Halten Sie daher Kinder vom Kochfeld fern.

Sollte die Glaskeramik brechen oder Risse aufweisen, ist das Kochfeld sofort vom Netz zu trennen, da Stromschlaggefahr besteht.

Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstellfläche und halten Sie alle Materialien, die eine Brandgefahr darstellen, vom Gerät fern.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Topfdeckel, usw. auf der Glaskeramik ab, da hier Erhitzungsgefahr besteht.

Die Induktions-Kochfelder erhitzen sehr schnell, daher sollte das Ankochen von Öl nicht unbeaufsichtigt erfolgen, da es entflammen könnte.

Versuchen Sie niemals, eine Flamme mit Wasser löschen! Verwenden Sie einen Deckel, Teller oder ähnliches, um das Kochgeschirr abzudecken und die Flamme zu ersticken.

Einbau

DE

EINBAU UND EINSTELLUNGEN DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON AUTORISIERTEM FACHPERSONAL UNTER BEACHTUNG DER GELTENDEN INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Einbauumgebung

Arbeiten Sie in die Arbeitsplatte des Einbaumöbels eine den Abmessungen des TEKA-Kochfelds (siehe Abb. 1) entsprechende Öffnung ein.

Das Befestigungssystem des TEKA-Kochfelds ist für Arbeitsplatten mit einer Dicke von 2, 3 und 4 cm ausgelegt.

Der Abstand zwischen der Auflagefläche der Glaskeramik und dem unteren Abschluss des über dem Kochfeld angebrachten Möbels bzw. der Dunstabzugshaube muss mindestens 6,5 cm betragen. Sollte für die Dunstabzugshaube ein größerer Abstand erforderlich sein, so ist dieser zu berücksichtigen.

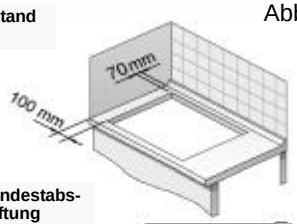
Das Einbaumöbel muss stabil und sicher befestigt sein.

EINBAU IN MÖBEL MIT BESTECKSCHUBLADE / UNTERGESTELLTE MÖBEL

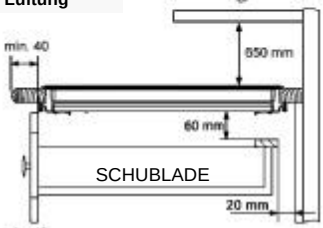
Kochfelder mit Blitzkochzonen: Soll das Kochfeld in ein Möbel mit direkt unter dem Kochfeld gelagerter Besteckschublade eingebaut oder auf ein sonstiges Möbel aufgesetzt werden, muss eine Trennplatte zwischen Kochfeld und Einbaumöbel eingezogen werden. Die Trennplatte muss in einem Abstand von 2 cm unterhalb des Kochfelds angebracht werden. Zudem muss die Hinterkante der Platte 2 cm vor der Rückwand des Einbaumöbels abschließen (siehe Abb. 1).

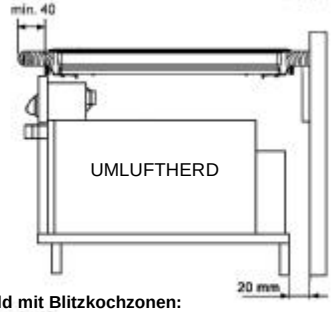
Abb. 1

Mindestabstand zur Wand

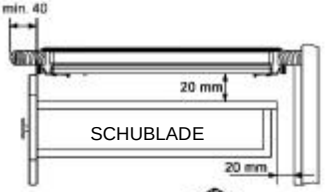


Wichtig: Mindestabstand für Lüftung

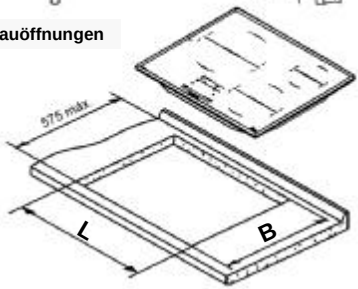




Kochfeld mit Blitzkochzonen:



Einbauöffnungen



Die Maße für **L** und **B** sind in der Tabelle "Abmessungen und Eigenschaften" (siehe Abschnitt "Technische Angaben") aufgeführt.

Damit wird ein versehentlicher Kontakt mit der heißen Oberfläche des unterhalb der Glaskeramik befindlichen Kochfeldgehäuses ausgeschlossen (Abb. 1).

⚠ **In der Schublade dürfen keine entflammbaren Materialien und keine Gegenstände aufbewahrt werden, welche die Lüftung des Kochfelds verdecken oder verstopfen könnten.**

EINBAU IN UNTERGESTELLTE UMLUFTHERDE

Der Aufbau des Möbels erfolgt gemäß den Angaben in der entsprechenden Anleitung.

Für den Fall, dass Sie das Kochfeld auf einen untergestellten Umluftherd aufsetzen möchten, weisen wir Sie darauf hin, dass das Gerät ausschließlich für den Einbau in TEKA-Herde zertifiziert ist.

An der Hinterseite des Möbels muss ebenso ein mindestens 2 cm hoher Lüftungsschlitz vorhanden sein, um die Zufuhr von Kaltluft zu gewährleisten (siehe Abb. 1).

⚠ **Aufgrund der hohen Temperaturen die ein Pyrolyse-Backofen erreichen kann, wird empfohlen das Induktions-Kochfeld nicht während der Selbstreinigung zu verwenden.**

⚠ **Vor dem Einbau ist das Kochfeld vorsichtig zu handhaben, damit Schnittverletzungen durch scharfe Flächen oder Kanten vermieden werden.**

⚠ **Während des Einbaus von Möbeln oder der Installation von Geräten oberhalb des Kochfelds ist selbiges durch eine Abdeckplatte zu schützen, um eine Beschädigung der Glaskeramik durch exzessives Gewicht oder Schlageinwirkung zu vermeiden.**

⚠ **Die für das Einbaumöbel, die Arbeitsplatte oder für die Anbringung der Zierleisten verwendeten Leime müssen bis 100 ºC temperaturbeständig sein.**

⚠ **TEKA haftet nicht für Funktionsstörungen oder Schäden, die durch fehlerhaften Einbau entstehen.**

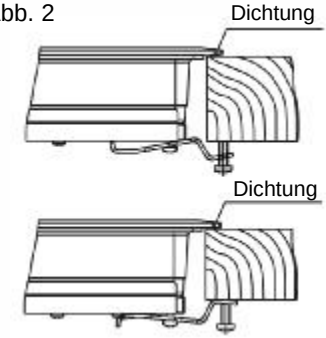
BITTE BEACHTEN SIE, DASS BEI UNSACHGEMÄSSER BEHANDLUNG ODER BESCHÄDIGUNG DER GLASKERAMIK DURCH SCHLAGEINWIRKUNG KEIN ANSPRUCH AUF GARANTIELEISTUNGEN BESTEHT.

Verankerung

Kleben Sie nach dem Einarbeiten der Einbauöffnung die mitgelieferte Gummidichtung auf die Unterseite der Glaskeramik. Tragen Sie bitte keine Silikonmasse auf die Aufsatzfläche des Einbaumöbels auf, da andernfalls die Glaskeramik brechen könnte, falls das Kochfeld erneut ausgebaut werden sollte.

Zur Befestigung des Kochfelds auf dem Einbaumöbel werden vier Halteklammern mitgeliefert, die in die entsprechenden Öffnungen auf der Unterseite des Kochfeldgehäuses einzuführen sind (zwei vordere und zwei hintere Öffnungen). Wie in Abb. 2

Abb. 2



dargestellt, können die Klammern auf zwei Wegen angebracht werden.

In Abhängigkeit von der Wanddicke des Einbaumöbels müssen Sie ggf. die mitgelieferten Gewindeschneidschrauben in die Bohrungen der Halteklammern eindrehen. Beim Eindrehen schneiden die Schrauben ein Gewinde in die Klammern. Die Schrauben müssen vor der Befestigung der Halteklammern eingedreht werden!

Netzanschluss

Der Netzanschluss muss über einen für die angegebene Stromstärke ausgelegten Leitungsschutzschalter mit allpoliger Abschaltung und einer Kontaktöffnung von 3 mm erfolgen, damit im Notfall oder für die Reinigung des Kochfelds eine Unterbrechung der Stromversorgung möglich ist.

Der Anschluss muss entsprechend den jeweils gültigen Vorschriften geerdet werden.

Das flexible Netzkabel darf ausschließlich vom offiziellen technischen TEKA-Kundendienst ausgetauscht werden.

Bringen Sie das Netzkabel so an, dass eine Berührung mit dem Gehäuse des Kochfelds und/oder mit dem evtl. vorhandenen Herd ausgeschlossen ist.

Technische Angaben

Technische Daten

DE

Kochfeld Klasse 3.

Abmessungen und Eigenschaften

Modelle	IRX 645 IQX 645	IRX 635 IQX 635	TRX 645	TRX 635
Abmessungen				
Höhe (mm)	56	56	56	56
Länge (mm)	600	600	600	600
Breite (mm)	510	510	510	510
Abmessungen des Einbauorts				
Länge (mm) (L)	560	560	560	560
Breite (mm) (B)	490	490	490	490
Tiefe (mm)	50	50	61	61
Ausstattung				
Induktionskochzone 2 300 / 3 200* W	1	1		
Induktionskochzone 1 400 / 1 800* W	1	1		
Induktionskochzone 1 850 / 2 500* W	2			
Induktionskochzone 2 400 / 3 200* W		1		
Blitzkochzone 1 400 / 2 000* W			1	
Blitzkochzone 1 050/1 950/2 700 W				1
Blitzkochzone 1 800 W			1	1
Blitzkochzone 1 200 W			2	1
Elektrik				
Max. Nennleistung (W) bei 230 V	7.200	6.800	6.200	5.700
Betriebs- spannung (V)	230	230	230	230
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion.

Bedienung und Pflege

DE

Maßnahmen vor Inbetriebnahme

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz ist zu prüfen, ob Netzspannung und -frequenz für die auf dem Typenschild des Kochfelds angegebenen technischen Betriebseigenschaften ausgelegt sind. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds. Die technischen Betriebseigenschaften sind ebenfalls auf dem Garantieschein bzw. auf dem Merkblatt zu den technischen Daten vermerkt, welche zusammen mit dieser Bedienungsanleitung während der gesamten Lebensdauer des Kochfelds aufzubewahren sind.

⚠ **Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen, die über keinerlei Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verfügen, sollten dieses Gerät nicht ohne Beaufsichtigung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.**

⚠ **Achten Sie darauf, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen.**

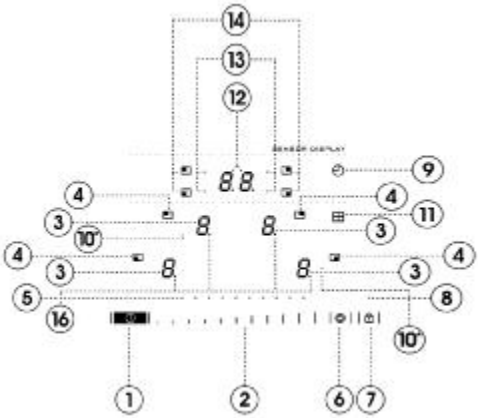
⚠ **Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, über einen externen Timer (nicht im Gerät eingebaut) oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem betätigt zu werden.**

Sensorbedienung

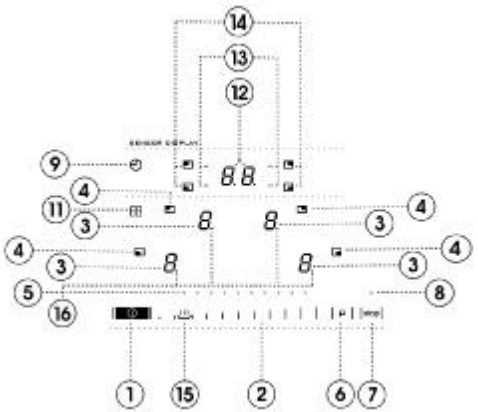
BEDIENELEMENTE (siehe Abb. 3 und 4)

1 Ein-/Aus-Sensor
2 Slider für Einstellung von Leistung/Zeit
3 Sensoren für Kochzonenanwahl / Leistungsanzeige
4 Kochzonenbetriebsanzeige
5 Leistungsanzeige Slider
6 Power-Sensor **(IRX/IQX-Modelle)** bzw. Sensor für Zwei-/Dreikreis-Betrieb (TRX-Modelle)
7 Stopp-Sensor **(IRX/IQX-Modelle)** bzw. Kindersicherung **(TRX-Modelle)**
8 Betriebsanzeige Stopp-Sensor **(IRX/IQX-Modelle)** bzw. Kindersicherung **(TRX-Modelle)**
9 Zeitschaltungssymbol
10 Betriebsanzeige Zwei-/Dreikreisbetrieb **(TRX-Modelle)**
11 Kochzonensymbol

Modelle TRX... Abb. 3



Modelle IRX... und IQX... Abb. 4



12 Digitale Zeitanzeige
13 Betriebsanzeige Kochzone in Zeitschaltung
14 Symbol der Kochzonen in Zeitschaltung
15 Sensor für Warmhaltefunktion **(IRX/IQX-Modelle)**
16 Dezimalpunkt der Leistungsanzeige.
- Leuchtet: Kochzonenregelung verstellbar.
- Leuchtet nicht: Kochzonenregelung nicht verstellbar.

* Nur bei Betrieb sichtbar.

Die Bedienung des Kochfelds erfolgt über die Sensorschaltung,

welche durch einfache, drucklose Berührung aktiviert wird.

Mit dem Slider können Sie die Leistung der Kochzonen (1- 9) und die Zeitschaltung einstellen (1-99). Hierzu brauchen Sie lediglich mit dem Finger über den Slider zu gleiten. Wenn Sie mit dem Finger nach rechts gleiten, wird die Leistung hochgeregelt, wenn Sie nach links gleiten, wird sie heruntergeregelt.

Alternativ können Sie die Leistung direkt per Berührung des gewünschten Punktes der Sliderregelung einstellen.

Jede Einstellung wird mittels Signalton bestätigt.

EINSCHALTEN DES KOCHFELDS

1 Berühren Sie mindestens 1 Sekunde lang den Ein-/Aus-Sensor (1).

Damit wird die Sensorbedienung eingeschaltet und alle Leistungsanzeigen (3) zeigen den Wert 0. Ferner blinkt der Dezimalpunkt (16) auf; dies bedeutet, dass noch keine Kochzone angewählt wurde. Bei Erwärmung einer Kochzone wechselt die entsprechende Leistungsanzeige zwischen dem Buchstaben H und dem Wert 0.

Modelle der IRX/IQX-Serie: Bei eingeschalteter Kindersicherung zeigen die Leistungsanzeigen den Buchstaben L. Bei vorhandener Restwärme wechselt die Anzeige zwischen den Buchstaben L und H.

Nach dem Einschalten des Kochfelds muss die nächste Einstellung innerhalb der folgenden 20 Sekunden vorgenommen werden, andernfalls wird die Sensorbedienung automatisch ausgeschaltet. Wenn eine Kochzone angewählt wurde, befindet sich deren Leistung zunächst auf 0. Wenn die Leistung nicht innerhalb von 10 Sekunden nach der Anwahl der Zone hochgeregelt wird, wird die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Die Sensorbedienung kann auch im gesperrten Zustand jederzeit durch Berührung des Ein-Aus-Sensors (1) ausgeschaltet werden (siehe Abschnitt "Kindersicherung"). Der Ein-Aus-Sensor (1) aktiviert und deaktiviert alle weiteren Sensoren der Bedienung.

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Nach dem Einschalten des Kochfelds mittels des Ein-Aus-Sensors (1) können die Kochzonen eingeschaltet und geregelt werden.

1 Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berührung der entsprechenden Leistungsanzeige (3) an. Berühren Sie hierzu einfach die angezeigte Ziffer (=0). Sobald die angewählte Kochzone erwärmt ist, wechselt die Anzeige zwischen dem Buchstaben H und dem Wert 0.

2 Wählen Sie nun mit dem Slider eine Einstellung zwischen 0 und 9. Die angewählte Kochzone ist nun in Betrieb.

Sie können die Leistung der Kochzone über den Slider regeln, sobald der Dezimalpunkt dauerhaft leuchtet. Wenn die Leistung nicht innerhalb von 10 Sekunden geregelt wird, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

AUSSCHALTEN EINZELNER KOCHZONEN

Die in Betrieb befindlichen Kochzonen können durch Herunterregeln der Leistung auf den Wert 0 ausgeschaltet werden.

Damit schalten die entsprechenden Leistungsanzeigen (3) zwischen dem Buchstaben H und dem Wert 0 um. Bitte beachten Sie, dass die Glaskeramik über den Kochzonen kurz nach dem Ausschalten noch heiß ist, sodass Sie sich leicht verbrennen können. Wird das Kochfeld nach dem Betrieb der Kochzonen ausgeschaltet, so erlöschen die entsprechenden Leistungsanzeigen, sobald die Temperatur der Zonen sinkt. Bleibt das Kochfeld weiterhin eingeschaltet, zeigen die Leistungsanzeigen den Wert 0 an.

AUSSCHALTEN ALLER KOCHZONEN

Durch Berührung des Ein-Aus-Sensors (1) können alle Kochzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden. Damit erlöschen auch alle Leistungsanzeigen.

Die höchstmögliche Leistung der Kochzonen entspricht der Slider-Einstellung 9.

Kindersicherung

SENSORENSPERRE (TRX-Modelle)

Mit der Kindersicherung können alle Sensoren, mit Ausnahme des Ein-/Aus-Sensors (1) gesperrt werden, um eine unerlaubte oder unbefugte Benutzung des Kochfelds auszuschließen.

Um die Kindersicherung einzuschalten, müssen Sie mindestens 2 Sekunden lang den entsprechenden Sensor (7) berühren. Bei aktivierter Kindersicherung leuchtet die entsprechende Betriebsanzeige (8) auf. Damit wird bestätigt, dass alle übrigen Sensoren gesperrt sind. Zum Ausschalten der Kindersicherung brauchen Sie lediglich erneut 2 Sekunden lang den entsprechenden Sensor (7) zu berühren.

Wenn Sie das Kochfeld bei aktivierter Kindersicherung über den Ein-/Aus-Sensor (1) ausschalten, ist die Kindersicherung beim Wiedereinschalten des Kochfelds weiterhin aktiv.

SICHERHEITSVERRIEGELUNG (IRX/IQX-Modelle)

Die Sicherheitsverriegelung kann nach Einschalten des Kochfelds aktiviert werden. Die Kochzonen und die Zeitschaltung dürfen hierfür nicht in Betrieb sein.

So aktivieren Sie die Sicherheitsverriegelung:

1 Berühren Sie gleichzeitig den Power-Sensor (6) und den Sensor der vorderen rechten Kochzone (3).

2 Berühren Sie unmittelbar danach erneut den Sensor der vorderen rechten Kochzone (3).

Nun erscheint auf der entsprechenden Leistungsanzeige (3) der Buchstabe L (englisch, "*locked*", = gesperrt). Wenn die Kochzonen noch heiß sind, erscheint der Buchstabe H.

Schritt 1. und 2. müssen innerhalb von 10 Sekunden erfolgt sein, da die Sicherheits-

verriegelung andernfalls nicht aktiviert wird. Außerdem dürfen hierbei keine weiteren Sensoren berührt werden.

Bis zur Deaktivierung durch den Nutzer bleibt die Sicherheitsverriegelung auch nach Ausschalten des Kochfelds über den Ein-/Aus-Sensor (1) oder in Folge eines Netzspannungsabfalls aktiv.

Vorübergehende Deaktivierung der Sicherheitsverriegelung

Zum Kochen oder Braten können Sie die Sicherheitsverriegelung vorübergehend wie folgt deaktivieren:

1 Berühren Sie gleichzeitig den Power-Sensor (6) und den Sensor der vorderen rechten Kochzone (3).

Die Leistungsanzeige zeigt nun den Wert 0, gefolgt von einem Dezimalpunkt, an. Wenn die Kochzonen noch heiß sind, erscheint der Buchstabe H. Nun können die Kochzonen wieder in Betrieb genommen werden. Bitte beachten Sie, dass die Sicherheitsverriegelung nicht durch Ausschalten des Kochfelds über den Ein-/Aus-Sensor (1) deaktiviert werden kann, sondern weiterhin aktiv bleibt.

Aufhebung der Sicherheitsverriegelung

Wenn Sie die Sicherheitsverriegelung endgültig aufheben wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1 Berühren Sie gleichzeitig den Power-Sensor (6) und den Sensor der vorderen rechten Kochzone (3).

2 Berühren Sie unmittelbar danach erneut den Power-Sensor (6).

In den darauffolgenden 10 Sekunden darf kein weiterer Sensor berührt werden, andernfalls bleibt die Sensorbedienung auch weiterhin verriegelt und schaltet nach 20 Sekunden automatisch ab.

Sobald die Sicherheitsverriegelung endgültig aufgehoben ist, ist die Sensorbedienung nach Berühren des Ein-/Aus-Sensors (1) entriegelt.

Stopp-Funktion (IRX/IQX-Modelle)

Die Stopp-Funktion gestattet es Ihnen, den Kochvorgang zu unterbrechen. Hierbei wird auch die Zeitschaltung vorübergehend ausgesetzt.

Einschalten der Stopp-Funktion

1 Das Kochgeschirr befindet sich auf den Kochzonen, die mit einer bestimmten Leistung betrieben werden.

2 Berühren Sie eine Sekunde lang den Stopp-Sensor (7). Der Kochvorgang wird nun unterbrochen.

An der Leistungsanzeige der Kochzonen erscheint nun das Symbol . Alle übrigen Anzeigen (Fehleranzeige, Restwärme, Ankochen, Kochgeschirrerkennung) erlöschen, bis die Stopp-Funktion ausgeschaltet wird.

Ausschalten der Stopp-Funktion

1 Berühren Sie den Stopp-Sensor (7) und unmittelbar danach einen weiteren beliebigen Sensor. Zwischen beiden Berührungen dürfen nicht mehr als 10 Sekunden vergehen.

Die vor der Unterbrechung genutzten Einstellungen werden nun erinnert und der Kochvorgang wird fortgesetzt.

Bitte beachten Sie, dass Sie den zweiten

beliebigen Sensor vor Ablauf von 10 Sekunden berühren müssen, da das Kochfeld andernfalls automatisch abschaltet. Die ist ebenso der Fall, wenn die Stopp-Funktion länger als 10 Minuten eingeschaltet ist.

Zwei- und Dreikreis-Kochzonen (TRX-Modelle)

Je nach Größe des Kochgeschirrs haben Sie die Möglichkeit, den/die äußeren Kreis(e) dieser Kochzonen zuzuschalten.

EINSCHALTEN DES ZWEI-/DREIKREIS-BETRIEBS

1 Wählen Sie über den *Slider* die für die Kochzonen gewünschte Leistung aus (1 - 9).

2 Berühren Sie den Sensor für den Zwei-/Dreikreis-Betrieb (6), um den zweiten Kreis zuzuschalten. Die Zuschaltung wird durch die Zwei-/Dreikreis-Betriebsanzeige (10) bestätigt.

3 Modell TRX 635: Wenn Sie zusätzlich zum zweiten Kreis auch den dritten Kreis zuschalten möchten, berühren Sie erneut den Sensor für den Zwei-/Dreikreis-Betrieb (6). Danach leuchtet die zweite Zwei-/Dreikreis-Betriebsanzeige (10).

AUSSCHALTEN DES ZWEIKREISBETRIEBS

1 Berühren Sie den Sensor für den Zwei-/Dreikreis-Betrieb (6). Die Zwei-/Dreikreis-Betriebsanzeige (10) erlischt und der zweite Kreis wird ausgeschaltet.

AUSSCHALTEN DES DREIKREISBETRIEBS (MODELL TRX 635)

1 Berühren Sie den Sensor für den Zwei-/Dreikreis-Betrieb (6). Die Zwei-/Dreikreis-Betriebsanzeige (10) erlischt und der dritte Kreis wird ausgeschaltet.

2 Berühren Sie erneut den Sensor für den Zwei-/Dreikreis-Betrieb (6), um den zweiten Kreis auszuschalten. Nun erlischt auch die zweite Zwei-/Dreikreis-Betriebsanzeige (10). Nur der erste Kreis bleibt in Betrieb.

Energieverbrauch

Der Energieverbrauch der Induktionskochzonen ist von Größe und Material des Kochgeschirrs abhängig. Bei Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser fällt der Energieverbrauch geringer aus als bei Kochgeschirr mit größerem Durchmesser.

Kochtopferkennung (nur IRX/IQX-Modelle)

Die Induktionskochzonen sind mit Sensoren für die Kochtopferkennung ausgestattet. Damit wird verhindert, dass Kochzonen in Betrieb genommen werden, wenn sich kein Kochgeschirr auf ihnen befindet, oder wenn ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird.

Ist dies der Fall, werden Sie durch das Symbol "Kein Kochgeschirr vorhanden" auf der entsprechenden Leistungsanzeige gewarnt.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone genommen, solange diese in Betrieb ist, wird die Stromversorgung der Kochzone automatisch unterbrochen und es erscheint das Symbol "Kein Kochgeschirr vorhanden" auf der entsprechenden Leistungsanzeige. Die Stromversorgung wird mit gleicher Leistung wieder aufgenommen, sobald die Kochzone erneut vom Kochgeschirr bedeckt wird.

Die Erkennungsdauer beträgt 10 Minuten. Wenn innerhalb dieser Zeit kein Kochgeschirr auf die Kochzone aufgesetzt wird, oder wenn ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird, wird die Kochzone ausgeschaltet und die Leistungsanzeige schaltet vom Symbol "Kein Kochgeschirr vorhanden" auf den Wert 0.

⚠ **Schalten Sie genutzte und nicht mehr benötigte Kochzonen unbedingt aus, da sie andernfalls ungewollt weiter in Betrieb bleiben, wenn innerhalb der folgenden 10 Minuten versehentlich Kochgeschirr auf ihnen abgestellt wird. Damit besteht Unfallgefahr.**

Erinnerungsfunktion (IRX/IQX-Modelle)

Wenn Sie einmal unbeabsichtigt den Ein-/Aus-Sensor ⏻ (1) berührt haben, können Sie die Erinnerungsfunktion nutzen, um den Betrieb der Kochzonen mit allen zuvor eingestellten Werten wie Leistung, Zeitschaltung, *Power*- und Ankochfunktion fortzusetzen.

Nach dem unbeabsichtigten Ausschalten des Kochfelds haben Sie 6 Sekunden Zeit, um das Gerät über den Ein-/Aus-Sensor ⏻ (1) wieder einzuschalten. Wenn Sie danach innerhalb der folgenden 6 Sekunden den Stopp-Sensor stop (6) berühren, werden alle zuvor eingestellten Werte erinnert.

Sie können diese Funktion nutzen, wenn vor dem unbeabsichtigten Ausschalten mindestens eine Kochzone in Betrieb war. Dies gilt ebenso für den Fall, dass die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Die Aktivierung der Erinnerungsfunktion wird mittels Signalton bestätigt.

Ankochautomatik (Kochanstoß)

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen, da Sie Ihre Gerichte für eine bestimmte Zeit unbeaufsichtigt lassen können. Die Ankochautomatik stellt die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet danach automatisch auf die zuvor von Ihnen eingestellte Leistung zurück (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Leistungsstufe	Dauer der Ankochautomatik (in Sekunden)
0	0
1	48
2	144
3	228
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	- - -

EINSCHALTEN DER ANKOCHFUNKTION

1 Schalten Sie die gewünschte Kochzone über den entsprechenden Sensor (3) ein.

2 Berühren Sie den *Slider* (2) und stellen Sie die volle Leistung (entspricht 9) ein. Berühren Sie erneut den *Slider* (2), sobald er sich auf Stufe 9 befindet. Auf der Leistungsanzeige blinkt nun der Buchstabe A auf.

Lassen Sie Ihren Finger innerhalb der folgenden 15 Sekunden über den *Slider* (2) gleiten, bis die von Ihnen gewünschte

Kochleistung eingestellt ist (z. B. Stufe 6). Die Leistungsanzeige wechselt nun zwischen dem Wert 6 und dem Buchstaben A.

Beispiel:

Sie wollen auf einer Induktionskochzone die Ankochautomatik nutzen und danach auf Stufe 6 weiterkochen.

Stellen Sie die Leistung auf Stufe 9 und berühren Sie zur Bestätigung erneut den *Slider* (2). Auf der Leistungsanzeige blinkt der Buchstabe A auf. Bewegen Sie nun den *Slider* (2) auf Stufe 6. Die Ankochautomatik ist nun 120 Sekunden lang auf voller Leistung wirksam, und die Leistungsanzeige wechselt zwischen 6 und A. Nach Ablauf der 120 Sekunden wird automatisch auf die Leistungsstufe 6 geschaltet.

ÄNDERUNG DER LEISTUNG WÄHREND DER ANKOCHAUTOMATIK

1 Die Kochzone ist in Betrieb und der entsprechende Dezimalpunkt (16) leuchtet.

2 Stellen Sie die Leistung mit dem *Slider* (2) auf die gewünschte Stufe ein.

Beim Hochregeln der Leistung wird die bereits verstrichene Garzeit berücksichtigt.

Beispiel:

Sie garen auf Stufe 1 (entspricht 48 Sekunden Ankochzeit) und regeln die Leistung nach 30 Sekunden auf Stufe 4 hoch (entspricht 312 Sekunden Ankochzeit). Die verbleibende Ankochzeit auf Stufe 4 beträgt nun 282 Sekunden (312 abzüglich 30).

Wenn Sie das Kochgeschirr während der Ankochzeit von der Kochzone nehmen, wird die verbleibende Ankochzeit gespeichert, und wenn Sie anschließend innerhalb der für die Topferkennung festgelegten Zeit von 10 Minuten erneut Kochgeschirr auf die betreffende Kochzone setzen, wird die Ankochautomatik für die verbleibende Ankochzeit reaktiviert.

Wurde bei den Induktionskochzonen zwischendurch die Power-Funktion genutzt, kann die Ankochautomatik nicht reaktiviert werden.

AUSSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK

Innerhalb der ersten 10 Sekunden nach dem Einschalten der Ankochautomatik können Sie diese wie folgt wieder ausschalten:

1 Wählen Sie die entsprechende Kochzone an. Der Dezimalpunkt (16) leuchtet.

2 Bewegen Sie den *Slider* (2) auf eine niedrigere Kochstufe.

Die betreffende Kochzone wird nun auf der mit Schritt 2. über den *Slider* (2) eingestellten Leistungsstufe betrieben.

Warmhaltefunktion (IRX/IQX-Modelle)

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Gerichte bequem warmhalten.

1 Die Kochzone wird auf der zuvor eingestellten Kochstufe betrieben.

2 Berühren Sie den Sensor für die Warmhaltefunktion (15). Auf der Leistungsanzeige erscheint das entsprechende Symbol U.

Zum Ausschalten der Warmhaltefunktion müssen Sie die entsprechende Kochzone erneut anwählen. Danach brauchen Sie lediglich über den *Slider* (2) die Leistung

der Kochzone herunterzuregeln. Nach Ablauf der maximalen Warmhaltezeit wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Power-Funktion (IRX/IQX-Modelle)

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung (siehe die mit * gekennzeichneten Werte im Abschnitt "Allgemeines").

1 Wählen Sie die gewünschte Kochzone über den entsprechenden Sensor (3) an.

2 Berühren Sie den Power-Sensor P (6). Die entsprechende Leistungsanzeige zeigt den Buchstaben P an.

Die Power-Funktion ist über einen Zeitraum von 10 Minuten aktiv. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Leistung der Kochzone automatisch auf Stufe 9 gesetzt.

Die für die rechts- und linksseitigen Kochzonenpaare zuständigen Induktionsgeneratoren sind jeweils rechts- und linksseitig des Kochfelds angebracht und erzeugen jeweils eine Höchstleistung von 3 600 W, welche auf das jeweilige Kochzonenpaar aufgeteilt wird. Daher kann die Power-Funktion nicht gleichzeitig für zwei auf ein und derselben Seite (rechts bzw. links) liegende Kochzonen, sondern nur für einander (direkt oder schräg) gegenüber liegende Kochzonen genutzt werden.

Ist die Power-Funktion für eine Kochzone eingeschaltet, wird die Leistung für die zweite, auf der selben Seite liegende Kochzone entsprechend herabgesetzt. Über das automatische Powermanagement der Sensorbedienung wird die Leistung der rechts- und linksseitigen Kochzonenpaare automatisch aufeinander abgestimmt.

Damit die für beide Kochzonen verfügbar Maximalleistung nicht überschritten wird, kann die zweite Kochzone des Paares während der Dauer der Power-Funktion maximal auf Stufe 9 weiter betrieben werden. Bei Überhitzung des Kochzonenpaares wird die Power-Funktion automatisch ausgeschaltet.

Wird das Kochgeschirr bei eingeschalteter Power-Funktion von der betreffenden Kochzone genommen, bleibt die Funktion für die verbleibende Zeit weiterhin aktiviert.

Die Power-Funktion kann eingeschaltet werden, ohne dass sich Kochgeschirr auf der betreffenden Kochzone befindet. Sie wird allerdings erst dann aktiviert, wenn das Geschirr auf die Zone aufgesetzt wird.

Sicherheitsabschaltung

MAXIMALE FUNKTIONSDAUER

Falls eine oder mehrere Kochzonen versehentlich nicht ausgeschaltet wurden, schaltet das Kochfeld nach einer bestimmten Dauer automatisch ab (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2

Leistungsstufe	MAXIMALE FUNKTIONSDAUER (in Stunden)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	Nach 10 Minuten Betrieb auf Stufe 9

Bei Restwärme an den betreffenden Kochzonen schaltet die Leistungsanzeige auf H. In diesem Falle sollten Sie darauf achten, dass Verbrennungsgefahr besteht. Ist keine Restwärme vorhanden, schaltet die Leistungsanzeige auf 0.

SICHERHEITSABSCHALTUNG BEI BEDECKUNG DER SENSORBEDIENUNG

Wird die Sensorbedienung durch Fremdkörper bedeckt (Kochgeschirr, Lappen, Flüssigkeiten) bedeckt, schaltet das Kochfeld automatisch ab. Somit ist ein versehentliches Einschalten der Kochzonen ausgeschlossen.

Sobald die Sicherheitsabschaltung aktiviert ist, ist ein Signalton zu hören und die Leistungsanzeige zeigt eine Fehlermeldung, bis der Fremdkörper von der Sensorbedienung entfernt wird.

Befindet sich die Sensorbedienung im Standby-Modus findet keine Fremdkörpererkennung statt. Die Sensorbedienung kann allerdings nur nach Entfernung des Fremdkörpers wieder genutzt werden.

Zeitschaltuhr (Timer)

Die Timer-Funktion erleichtert Ihnen das Kochen, da Sie während der Zubereitung nicht anwesend sein müssen. Die angewählte Kochzone wird nach Ablauf der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet.

Um die digitale Zeitanzeige herum sind, je nach TEKA-Kochfeld, 3 oder 4 Betriebsanzeigen (13) angeordnet, welche die jeweils in Zeitschaltung befindlichen Kochzonen kennzeichnen. Wenn Sie also die Timer-Funktion für die linkere obere Kochzone nutzen, leuchtet die links oben neben der digitalen Zeitanzeige befindliche Betriebsanzeige auf.

Alternativ zur Timer-Funktion können Sie die Zeitschaltuhr auch als Stoppuhr benutzen (siehe Abschnitt "Stoppuhr").

Die Timer- und die Stoppuhr-Funktion können jeweils für Intervalle von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden und für alle Kochzonen gleichzeitig oder auch separat genutzt werden.

Einschalten der Zeitschaltuhr

So schalten Sie die Zeituhr ein:

1 Wählen Sie die gewünschte Kochzone an und stellen Sie die gewünschte Leistung über den *Slider* (2) ein.

2 Berühren Sie die digitale Zeitanzeige (12).

3 Anstelle der rechten Einerziffer erscheint ein Bindestrich. Nun können Sie den entsprechenden Minutenwert über den *Slider* (2) einstellen (Werte von 1-9).

Sie können die Eingabe innerhalb von 10 Sekunden korrigieren.

4 Nach Ablauf dieser 10 Sekunden erscheint ein Bindestrich anstelle der Zehnerziffer und Sie können den zweiten Wert über den Slider (2) einstellen (Werte von 0-9).

Nach 10 Sekunden wird die Zeitschaltung aktiviert.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ist eine Reihe von Signaltönen zu hören (Dauer der Signalgabe: 2 Minuten). Die Signalgabe kann mittels Berührung eines beliebigen Sensors abgestellt werden.

Ausschalten der Zeituhr

Wenn Sie die Timer-Funktion vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, setzen Sie hierzu einfach den *Slider* (2) auf den Wert 0.

Stoppuhr

Die Zeitschaltung kann als Stoppuhr genutzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Signalton aktiviert. Schalten Sie hierzu das Kochfeld über den Ein-/Aus-Sensor ein (1). Sämtliche Kochzonen müssen ausgeschaltet sein (keine Leistungsanzeige).

Zum Einschalten der Stoppuhr gehen Sie bitte wie im Abschnitt "Zeitschaltuhr (Timer)" beschrieben vor. Nach Eingabe der Stoppzeit erlöschen alle übrigen Anzeigen.

Zum Ausschalten berühren Sie einfach den Ein-/Aus-Sensor (1).

Überhitzungsschutz (IRX/IQX-Modelle)

Die Kochzonen sind mittels Überhitzungssschutz gegen Übertemperaturen geschützt.

Im Überhitzungsfall reagiert der Induktionsgenerator wie folgt:

- Aktivierung des eingebauten Gebläses zur Kühlung der Elektronik
- Regulierung der für die einzelnen Kochzonen eingestellten Leistung
- Ausschalten der überhitzten Kochzonen.

Das eingebaute Kühlgebläse reagiert automatisch auf drastische Temperaturänderungen. Daher kann es vorkommen, dass das Gebläse noch ein paar Minuten lang in Betrieb bleibt, selbst wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist.

Wird eine Kochzone auf Grund von Überhitzung ausgeschaltet, schaltet sie sich nach Abkühlung der Elektronik automatisch mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe wieder ein.

Verhalten bei Überspannung

⚠ **Bis zu einem gewissen Grad toleriert die Sensorbedienung innerhalb der für Stromversorgungsnetze zulässige Spannungsschwankungen. Bei Spannungen, die deutlich über der Normalspannung liegen, können wie bei allen anderen gängigen elektrischen Geräten Funktionsstörungen auftreten.**

Hinweise und Empfehlungen

Nachfolgend eine Reihe von Empfehlungen für die optimale Nutzung Ihres TEKA-Kochfelds:

* Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden. Je größer die Kontaktfläche zwischen Glaskeramik und Geschirr, desto besser die Wärmeübertragung. Um Ausbuchtungen zu vermeiden, benutzen Sie vorzugsweise Kochgeschirr mit dickem Boden. Wenn Sie Kochgeschirr mit ausgebuchteten Flächen verwenden, geht Wärme verloren (siehe Abb. 5).
* Kochfelder mit Blitzkochzonen: Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte dem Durchmesser der auf der Glaskeramik markierten Kreise entsprechen.

Abb. 5

Richtig Falsch Falsch

Wenn Sie Geschirr mit einem geringeren Durchmesser verwenden, geht Wärme an die Umgebung verloren.

* Stellen Sie das Kochgeschirr mittig zentriert auf die Kochzone. Orientieren Sie sich hierbei an den Markierungen auf der Glaskeramik.
* Trocknen Sie den Boden des Kochgeschirrs gut ab, bevor Sie das Geschirr auf die Kochzone setzen.
* Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablagefläche für Aluminiumfolie oder Haushaltsgeräte aus Kunststoff.
* Ziehen Sie keine Gegenstände mit scharfen oder spitzen Kanten über das Kochfeld, da andernfalls die Glaskeramik zerkratzt werden könnte.
* Betreiben Sie die Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr.
* Verwenden Sie keinesfalls Kochgeschirr aus Kunststoff.
* Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr aus induktionsfähigem und hitzebeständigem Material. Andere Materialien könnten schmelzen.
* Die Glaskeramik hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern das Geschirr keine scharfen Kanten aufweist. Achten Sie auf einen sorgfältigen Umgang mit kleinen, spitzen Haushaltsgeräten, damit die Glaskeramik nicht durch Kratzer beschädigt wird.
* Achten Sie darauf, dass kein Zucker und keine zuckerhaltigen Erzeugnisse auf die Glaskeramik gelangen. Im heißen Zustand kann es andernfalls zu chemischen Reaktionen mit der Glaskeramik kommen, welche deren Oberfläche beeinträchtigen.

⚠ **Falls die Sensorbedienung durch überkochende Flüssigkeiten (Suppen, cremige Saucen, usw.) verschmutzt ist und die Kochzonen nicht ausgeschaltet werden können, reinigen Sie die Sensorbedienung mit einem mit Wasser befeuchteten weichen Tuch und bedecken Sie damit den Ein-Aus-Sensor (1), bis die Sensorbedienung ausgeschaltet ist.**

⚠ **Der Induktionsgenerator Ihres TEKA-Kochfelds entspricht den gültigen europäischen Normen. Dessen ungeachtet sollten Personen mit implantierten Herzschrittmachern aus Sicherheitsgründen vor der Nutzung der Induktionskochzonen Ihren Arzt befragen, oder im Zweifelsfalle auf die Benutzung dieser Kochzonen verzichten.**

Reinigung und Pflege

Damit Sie Ihr TEKA-Kochfeld lange Zeit zuverlässig nutzen können, sollten Sie ausschließlich für Kochfelder mit Glaskeramik geeignete Reinigungs- und Pflegeprodukte verwenden. Das Glaskeramik-Kochfeld sollte nach jedem Gebrauch in abgekühltem Zustand gereinigt werden. Damit vermeiden Sie unterschiedliche Schmutzablagerungen und erleichtern sich die Reinigungsarbeiten.

Verwenden Sie keinesfalls aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, welche die Oberfläche der Keramik beschädigen könnten (siehe die untenstehende Tabelle). Ferner darf das Kochfeld nicht mit Dampfreinigern gesäubert werden.

PFLEGE DER GLASKERAMIK

Bei der Auswahl der Reinigungsmittel sollten Sie den jeweiligen Verschmutzungsgrad berücksichtigen.

Leichte Verschmutzung

Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Tuch und einem milden Renigungsmittel oder lauwarmer Seifenlauge beseitigen.

Starke Verschmutzung

Hartnäckige Fettflecken sollten mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen des Herstellers behandelt werden.

Bereits festgebrannte Verschmutzungen können mit einem Glasschaber oder einer Rasierklinge entfernt werden.

Irisierende Flecken werden durch am Boden des Kochgeschirrs oder an der Glaskeramik haftende trockene Fettpartikel verursacht, die sich während des Kochens erhitzen. Sie können mit einem Nickelschwamm und etwas Wasser bzw. einem Glaskeramik-Spezialreinigerentfernt werden.

Geschmolzene Kunststoffpartikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden, bevor diese abkühlt.

Verfärbungen der Glaskeramik

Eventuelle Verfärbungen der Glaskeramik sind in der Regel auf die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln oder ungeeignetem Kochgeschirr zurückzuführen und beeinträchtigen in keinem Falle die Funktionsfähigkeit und Stabilität des Kochfelds.

Metallisch schimmernde Verfärbungen werden durch Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall verursacht und können durch gründliche Reinigung mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger beseitigt werden. Bei besonders hartnäckigen Streifen muss die Reinigung mehrmals wiederholt werden.

Abgenutzte Markierungen werden durch aggressive Reiniger oder Kochgeschirr mit unebenem Boden verursacht.

Achtung:

⚠ **Gehen Sie beim Umgang mit dem Glasschaber vorsichtig vor! Die Klinge des Schabers kann Verletzungen verursachen.**

⚠ **Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schabers kann die Klinge brechen und zwischen Zierleiste und Glaskeramik stecken bleiben. Sollte dieser Fall eintreten, versuchen Sie nicht, die Klin-**

EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

Mittel	Verwendbar zur Reinigung...	
	...der Glaskeramik?	**...des Rahmens?**
Milde Flüssigreiniger	JA	JA
Scheuerpulver oder aggressive Reiniger	**NEIN**	**NEIN**
Spezialreiniger für Glaskeramik (z. B. Vitroclen)	JA	JA
Fettlöser-Sprays (Backofenreiniger usw.)	**NEIN**	**NEIN**
Weiche Putztücher	JA	JA
Küchenpapier	JA	JA
Küchentücher	JA	JA
Nickelvlies (keine Trockenreinigung)	JA	**NEIN**
Stahl-Scheuerschwämme	**NEIN**	**NEIN**
Harte Kunststoffschwämme (grün)	**NEIN**	**NEIN**
Weiche Kunststoffschwämme (blau)	JA	JA
Glasschaber	JA	**NEIN**
Flüssige Poliermittel für Elektrogeräte und/oder Glas	JA	JA

ge mit bloßen Händen zu entfernen, sondern benutzen Sie hierzu eine Pinzette oder ein spitzes Messer (siehe Abb. 6).

Abb. 6

⚠ **Achten Sie darauf, dass nur die Klinge des Schabers mit der Glaskeramik in Berührung kommt. Das Schabergehäuse kann die Glaskeramik leicht zerkratzen.**

⚠ **Verwenden Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand und wechseln Sie einmal beschädigte Klingen unverzüglich aus.**

⚠ **Achten Sie darauf, die Klinge nach dem Gebrauch des Schabers einzufahren (siehe Abb. 7).**

Abb. 7 Gebrauch des Schabers

Eingefahrene Klinge Ausgefahrene Klinge

⚠ **Wenn zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Glaskeramik befindliche Partikel oder Substanzen schmelzen, kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr an der Glaskeramik haften bleibt. Versuchen Sie in diesem Falle nicht, das Kochgeschirr von der abgekühlten Keramik zu lösen, denn die Keramik könnte dabei brechen.**

⚠ **Treten Sie nicht auf die Glaskeramik und stützen Sie sich nicht auf ihr ab. Wenn die Keramik bricht, besteht Verletzungsgefahr! Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. behält sich das Recht auf etwaige Änderungen der Bedienungsanleitungen vor, sofern diese Änderungen erforderlich sind oder sich als nützlich erweisen. Die grundlegenden Eigenschaften der TEKA-Geräte sind hiervon nicht betroffen.

Das Symbol auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf hin, dass das Kochfeld nicht wie gewöhnlicher Hausabfall entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Kochfeld dementsprechend dem zuständigen Recyclingpunkt für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie mit der Teilnahme an der Sondermüllentsorgung einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesundheitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche Informationen zur Entsorgung Ihres TEKA-Kochfelds erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, beim Service der Müllabfuhr oder bei Ihrem TEKA-Händler.

Störungsbehebung

Bevor Sie den technischen TEKA-Kundendienst verständigen, überprüfen Sie bitte die aufgetretene Störung anhand der folgenden Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
FÜR ALLE MODELLE:		
Das Kochfeld funktioniert nicht		
	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen.	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen.
	Die Steckdose wird nicht mit Spannung versorgt.	Prüfen Sie Ihre Elektrik und veranlassen Sie ggf. eine Reparatur.
Das Kochgeschirr bleibt an der Keramik haften		
	Zwischen dem Boden des Geschirrs und der Glaskeramik befindet sich eine geschmolzene Substanz.	Schalten Sie das entsprechende Kochfeld auf volle Leistung und versuchen Sie, das Kochgeschirr zu lösen.
	Das verwendete Kochgeschirr hat einen aufgerauten Boden.	Überprüfen Sie den Boden des Kochgeschirrs. Vermeiden Sie es, das Geschirr auf der Glaskeramik hin- und her zu schieben.
Fehlermeldung ER 21 und automatische Abschaltung		
	Während des Garvorgangs wurde der Überhitzungsschutz der Sensorbedienung aktiviert. Überhitzungsprobleme während des Kochen treten in der Regel nur bei extrem hohen Temperaturen in Verbindung mit sehr langen Kochzeiten auf.	Lassen Sie die betroffenen Kochzonen ein paar Minuten lang abkühlen. Sollte das Problem weiter bestehen, prüfen Sie, ob die Installation des Kochfelds in Übereinstimmung mit den Anweisungen dieser Anleitung durchgeführt wurde.
Fehlermeldung U400 und Signalton		
	Überspannung im Stromversorgungsnetz	Setzen Sie sich mit dem zuständigen Stromversorgungsunternehmen in Verbindung.
Fehlermeldung ER 03 und Signalton **Die Sensorbedienung hat sich automatisch abgeschaltet**		
	Die Sensorbedienung wird von einem Gegenstand oder einer Flüssigkeit bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand bzw. die Flüssigkeit von den Sensoren.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
IRX/IQX-MODELLE:		
Die Induktionskochzonen erwärmen sich nicht		
	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht induktionsfähig (zu geringer Durchmesser oder nicht ferromagnetischer Boden).	Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr magnetisch ist, indem Sie einen Magneten an seinen Boden halten. Verwenden Sie Geschirr mit einem größeren Durchmesser.
Zu Beginn des Kochvorgangs auf den Induktionszonen ist ein Summen zu hören		
	Das verwendete Kochgeschirr hat einen dünnen Boden oder ist mehrteilig. Das Summen ergibt sich durch die Energieübertragung an den Boden des Kochgeschirrs und ist keine Funktionsstörung des Kochfelds.	Wenn Sie das Summen dennoch stört, können Sie die Leistung etwas herunterregeln oder ein Kochgeschirr mit einem dickeren Boden bzw. ein einteiliges Kochgeschirr verwenden.
Die Sensorbedienung schaltet sich nicht ein oder reagiert nicht		
	Es wurde keine Kochzone angewählt.	Wählen Sie eine Kochzone an, bevor Sie die Sensoren bedienen.
	Auf den Sensoren hat sich Feuchtigkeit abgelagert oder Ihre Finger sind feucht.	Trocknen Sie die Sensoren oder Ihre Finger.
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Kindersicherung aus.
Während des Kochens und nach Abschalten des Kochfelds ist ein Lüftergeräusch zu hören		
	Das Kochfeld verfügt über ein eingebautes Gebläse zur Kühlung der Elektronik.	Das Gebläse schaltet sich bei hohen Temperaturen ein, und nach dem Abkühlen wieder aus. Wenn die Kochzonen stark erhitzt sind, kann es vorkommen, dass das Gebläse auch nach dem Abschalten des Kochfelds weiter in Betrieb bleibt.
Die Leistungsanzeige zeigt den Buchstaben L an und die Sensorbedienung reagiert nicht		
	Die Sensorbedienung ist verriegelt bzw. gesperrt.	Lesen Sie den entsprechenden Abschnitt dieser Anleitung, um die Sensorbedienung zu entriegeln bzw. zu entsperren.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Beim Kochen auf zwei oder mehreren Induktionszonen mit hoher Temperatur ist eine Art Pfeifton zu hören.		
	Zwischen den einzelnen Kochzonen kommt es zur Energiekopplung.	Es handelt sich hierbei nicht um eine Funktionsstörung des Kochfelds. Wenn Sie der Pfeifton dennoch stört, können Sie die Leistung der Kochzonen neu einstellen.
Die Leistung sinkt manchmal ab, obwohl Leistungsstufe 9 programmiert wurde.		
	Beim Kochen auf voller Stufe schaltet sich der Induktionsgenerator ein und aus, um die volle Leistung zu halten. Hierdurch kann die Leistung zwischendurch für einige Sekunden abfallen.	Es handelt sich hierbei nicht um eine Funktionsstörung des Kochfelds.
Beim Braten oder Kochen auf den Induktionszonen sinkt die Temperatur unterhalb des zuvor eingestellten Wertes (Die Zonen heizen weniger)		
	Wenn sich die Keramik oder die Elektronik beim Kochen oder Braten zu stark erhitzt, wird das Powermanagement des Kochfelds aktiviert. Das Powermanagement reguliert die Leistung der Kochzonen, damit es nicht zur Überhitzung kommt.	Überhitzungsprobleme während des Kochen treten in der Regel nur bei extrem hohen Temperaturen in Verbindung mit sehr langen Kochzeiten oder in Folge einer unsachgemäßen Installation auf. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld entsprechend der Anweisungen dieser Anleitungen installiert wurde.